

CALDEIRADA ALLA CARVALHO

Ingredienti:

- coda di rospo,
- merluzzo,
- vongole,
- peoci,
- gamberoni,
- patate,
- pomodoro,
- aglio,
- cipolla,
- sedano,
- porro,
- sale.

Pulire il pesce dalle spine e sgusciare i gamberoni.

Preparare un fumetto di pesce bollendo spine e corazze con una cipolla, un pomodoro, aglio, un peperoncino rosso piccante, una costa di sedano ed un porro.

Mentre il brodo bolle a fuoco lento, preparare un soffritto di pomodoro, cipolla e peperoncino.

Quando il soffritto si è un po' inspessito, stufarvi le patate, poi unire i gamberoni, la coda di rospo ed infine il merluzzo.

I pezzi di pesce si indorano e buttano acqua, che si mescolerà al soffritto.

A quel punto aggiungere un mestolo di fumetto.

In dieci minuti la caldeirada è pronta.