

---

## SALSA ALLA PAPRICA E ALL'ANETO

Ingredienti per 4 persone:

- 125 g di cipolle
- 50 g di peperone rosso
- 40 g di olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 1 cucchiaino di conserva di pomodoro
- sale
- 1 fetta di limone
- 20 cl di crema di latte
- 30 g di farina
- fondo di pesce
- 10 cl di panna
- 1 cucchiaio di aneto tritato

Soffriggete le cipolle nell'olio, aggiungetevi la paprica, versatevi sopra il fondo di pesce, aggiungete l'aglio, la conserva di pomodoro, il peperone spezzettato, il sale e il limone e cuocete il tutto per circa 20 minuti. Aggiungete la crema di latte e la farina, passate al setaccio e guarnite con aneto e panna.