

BOURGUIGNONNE DI VERDURE E PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- gamberoni
- coda di rospo
- spigola di mare a fettine sottili
- cavolfiore
- porri
- carotine
- brodo vegetale aromatizzato con spezie

Mondare le verdure; lasciare le carote intere, il porro a trance diagonali di circa 1 dito.

Portare ad ebollizione il brodo e portarlo a tavola nella pentola dotata di fornello; servirsi nei piatti verdure, gamberoni sgusciati crudi, pesce.

Cuocere nel brodo a piacimento man mano le une e gli altri e accompagnare con salse.