

BRODETO TRIESTINO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di ghiozzi
- 1300 g di pesce s. Pietro
- 300 g di pomodori
- aglio
- aceto di vino
- olio d'oliva extra-vergine
- vino bianco
- sale

Preparare 100 cl di brodo con i ghiozzi puliti e lavati, pomodori a pezzetti e poco sale.

Cotti i pesci, passarne al setaccio la polpa insieme col brodo.

In una padella con olio appena scaldato imbiondire l'aglio, toglierlo e mettervi a cuocere il S.Pietro spruzzandolo con aceto e vino bianco.

Far evaporare, unire brodo di pesce fino a coprire e portare a cottura.