

# BRODETTO

Ingredienti per 4 persone:

Per il sugo:

- 1000 g di pomodori maturi
- 1 peperone verde
- 3 spicchi di aglio
- basilico
- prezzemolo
- olio d'oliva

Pesci:

- pesce ragno
- lucerna
- testa
- scorfani
- triglie
- merluzzo
- calamari
- seppie
- scampi
- polipo
- scampi
- gamberi

Soffriggere nell'olio il peperone tagliato a piccoli pezzi e l'aglio, aggiungete il pomodoro col basilico e il prezzemolo. Appena il pomodoro comincia ad appassire aggiungere il pesce cominciando dai più grossi e duri riservando ai piccoli e delicati gli ultimi momenti di cottura. Servire il brodetto nella sua teglia di cottura con crostini di pane abbrustolito.