

# BRODETTO ALLA ROMAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- pesci vari (anguilla, rombo, palombo, san pietro, pescatrice, scorfano)
- pesci vari (cefalo, triglia, seppia)
- aglio
- prezzemolo
- conserva di pomodoro
- cipolla
- sedano
- carota
- 1 foglia di alloro
- carota

Pulendo i pesci, si useranno tutte le teste per fare il brodo, facendole cuocere insieme alla cipolla, sedano, carota e una foglia di alloro per un'ora.

Poi cuocere le seppie per un quarto d'ora abbondante nel soffritto di aglio e prezzemolo tritati nell'olio di oliva.

A questo punto unire la passata di pomodoro, e, dopo qualche minuto di bollitura, il brodo delle teste (filtrato) con sale e pepe.

Altra bollitura per 15 minuti, quindi mettere l'anguilla a pezzi e finalmente dopo altri 10 minuti di cottura (sempre a fuoco lento e con coperchio, tutto il resto dei pesci meno le triglie, le quali, a distanza di altri 10 minuti di cottura del brodetto, si dispongono sopra tutti gli altri pesci lasciandole scottare per pochi minuti, affinché non abbiano a spappolarsi.

Servire con crostini.