
BRODETTO SANBENEDETTESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di pesce (scorfano, sogliola, palombo, razza, coda di rospo, triglie, pesce lucerna, seppie)
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- 500 g di peperoni verdi
- 500 g di pomodori verdi
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- peperoncino
- sale

In un ampio tegame soffriggere 15 minuti con olio e cipolla i peperoni e i pomodori a tocchi; spruzzare l'aceto e cuocere per 10 minuti.

Unire le seppie e dopo alcuni minuti il resto a strati cominciando con rana pescatrice, palombo, rombo, poi gli altri. Unire sale e peperoncino e acqua se occorre.