

BRODETTO SENEGALLIESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di pesce assortito (molluschi, crostacei, pesci con le spine)
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino bianco
- 4 cucchiaini di conserva di pomodoro
- sale
- pepe

In una casseruola di coccio imbiondire la cipolla tritata nell'olio; adagiare i molluschi, salare e pepare; unire l'aceto e successivamente la conserva sciolta in 1 mestolo d'acqua calda.

Cuocere le seppie al dente, quindi unire i crostacei e via via gli altri pesci secondo la cottura richiesta.

Servire i pesci in un piatto di portata e il sugo a parte in una ciotola.