

CASSOLA

Ingredienti per 6 persone:

- 2500 g di pesce misto (scorfano, cappone, muggine, orata, anguilla, seppia, polipo, granchi)
- 800 g di pomodori freschi
- olio d'oliva extra-vergine
- aglio
- cipolla
- basilico
- peperoncino
- sale
- pane abbrustolito

Imbiondire in abbondante olio un trito di aglio, cipolla, peperoncino e basilico.

Unire poi i pomodori a pezzetti e sale.

Far insaporire e aggiungere acqua, quando alza il bollore unire man mano i vari tipi di pesce secondo la cottura richiesta e cuocere a pentola coperta.

Servire su fette di pane.