

CIUPPIN

Ingredienti per 4 persone:

- dentice
- aglio
- carota
- sedano
- prezzemolo
- cipolla
- sale
- origano

Soffriggere in un coccio un trito d'aglio, carota, sedano, prezzemolo, cipolla.

Irrorare di vino bianco e far sfumare.

Aggiungere pomodori a pezzetti e far sobbollire 10 minuti; allungare con acqua sufficiente ad avere consistenza semiliquida, salare ed unire il pesce pulito e squamato; cuocere finché si sfalda.

Togliere i tocchi di polpa e passare al setaccio, quindi rimettere sul fuoco; riunirvi la polpa, pepare e spruzzarvi origano. Dopo 5 minuti servire con crostini di pane.