

GUAZZETTO DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 manciata di polipetti, calamari e sepioline
- 1 manciata di cicale di mare
- 2 capponi di mare
- 1 razza
- alcuni tranci di palombo
- 1 pesce gatto
- 1 pesce ragno
- olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- 1 cipolla
- 2 pomodori
- 1 bicchiere di vino bianco
- prezzemolo tritato

Nel recipiente già caldo disporre insieme l'olio, 2 spicchi d'aglio, la cipolla affettata, il vino, i pomodori a pezzetti, poi il pesce mettendo sul fondo i molluschi e sopra gli altri.
Coprire e mettere sul fuoco basso per 20 minuti.
Cospargere di prezzemolo tritato.