
ZUPPA DI PESCE CON VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zuppa di pesce surgelata,
- 1 costa di sedano,
- 1 carota,
- 1 cipolla,
- 1 pizzico di zafferano,
- 1 scatola di pomodori pelati,
- 1 dado di pesce al naturale,
- 1 filoncino di pane,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Lasciate scongelare la zuppa di pesce.

Tagliate a julienne una costa di sedano e una carota mondata e tritate una cipolla.

Fate appassire il trito in 3 cucchiaini d'olio.

Unite i pelati, un bicchiere di fumetto di pesce preparato con il dado e un pizzico di zafferano.

Cuocete per 10 minuti, quindi unite i tentacoli dei molluschi presenti nel misto; date altri 10 minuti di cottura.

Aggiungete il resto del pesce e cuocete per ulteriori 10 minuti.

Affettate il pane, tostatelo e accompagnate con esso la zuppa, se occorre aggiustata di sale.