



Zuppa di pesce

Pulisci i pesci. In una padella capiente fai soffriggere nell'olio i 4 spicchi d'aglio tritati, aggiungi i pomodorini, le seppie, le canocchie, le mazzancolle, le code di rospo, le vongole e le cozze, fai cuocere coperto per 15 minuti, apri, aggiungi il sale, pepe, prezzemolo tritato e porta il tutto a cottura.

Servi nei piatti.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
