



Bimby: Brodetto romagnolo - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti (Dose per 6 persone):

1 Kg. di pesce assortito (palombo, passera, triglie, sgombri, scampi, seppie, calamari, frutti di mare), 30 gr. di olio di oliva, 1 misurino di vino bianco, 1 manciata di prezzemolo, 2 spicchi di aglio, 1 cipolla tritata, 300 gr. di pomodori pelati, 300 gr. di acqua, 1 cucchiaino di aceto sale e peperoncino q.b. fette di pane tostato o fritto nell'olio.

Preparazione:

Pulire e tagliare a pezzi il pesce lasciando intero quello piccolo. Inserire nel boccale con lame in movimento vel. 5 aglio, prezzemolo, cipolla e olio 3 min. 100° vel. 4. Unire il vino 3 min. 100° vel. 1 tenendo il misurino inclinato.

Introdurre nel boccale pelati, sale, peperoncino, acqua aceto, seppie e calamari 35 min. 100° vel. 1 Posizionare il cestello con scampi, sgombri e palombo 5 min. 100° vel. 1. Aggiungere nel cestello triglie e passera 2 min. 100° vel. 1 e infine i frutti di mare 5 min. 100° vel. 1, sempre con il misurino inclinato. Mettere il pane tostato in calde fondine e distribuire sopra i pesci con il loro sugo di cottura.

eCucinando.it