

Zuppa di Pesce

Ingredienti per 3/4 persone

1 confezione di **Zuppa di pesce Iberia**
500 g

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 bicchiere di vino bianco

3 cucchiaini di polpa pomodoro
farina

Olio d'oliva

Prezzemolo/Sale/Pepe

Preparazione:

Fate rosolare in olio di oliva della cipolla e dell'aglio tritati, bagnate con il vino bianco, quindi aggiungete la polpa di pomodoro e un poco di acqua.

Tagliate i ciuffi di totano della

dimensione desiderata, salate e pepate

leggermente i ciuffi di totano, le seppie e aggiungeteli alla salsa e cuocete per circa 20 minuti.

Infarinate i rimanenti pesci e aggiungeteli alla zuppa, mescolate leggermente e proseguire la cottura per altri 5 minuti cospargendo verso la fine con abbondante prezzemolo tritato.

Servite la zuppa di pesce con dei crostini di pane abbrustolito e leggermente sfregati con aglio.

