

Mr. Brodetto

L'autentico Brodetto di Pesce alla Vastese

La ricetta dei pescatori della Costa dei Trabocchi: la zuppa di pesce più famosa dell'Adriatico, con pesci di fondale, molluschi e pomodoro.

Il brodetto alla Vastese, tra tutte le varianti della costa adriatica dalla Romagna fino al Molise, è quello con la cottura più veloce e dal sapore più fresco. Non viene infatti utilizzata la passata, ma un pomodoro fresco locale (idealmente il Pomodoro di Mezzo Tempo) e il peperone corno verde.

Nel brodetto c'è una grande varietà di pesci e molluschi locali che vengono cotti interi, tradizionalmente in un coccio. Un piatto povero ma con una ricchezza di gusto e una freschezza che esprimono tutta l'intensità della cucina mediterranea.



PIATTO ABRUZZESE

INGREDIENTI

Seppie 18%, gallinella 15%, cozze 15%, scorfano 13%, polpa di pomodoro (Italia), peperoni, cipolla, canocchia 5%, merluzzo 2%, olio extravergine d'oliva, prezzemolo, sale, peperoncino, correttore di acidità: acido lattico. Potrebbe contenere frammenti di lische.

PESO NETTO 280g

CONSIGLI DI UTILIZZO

Piatto

zuppa di pesce da servire calda in un coccio di terracotta, accompagnandola con pane abbrustolito

Abbinamento creativo

per una Paella alla vastese, cuocendo il riso direttamente nel brodetto e aggiungendo i pesci al termine della cottura

Come primo piatto

terminando la cottura di spaghetti spezzati o capellini, direttamente nel brodetto di pesce

2 porzioni

6 minuti a
FUOCO BASSO
in padella

3 minuti **700W**

CONSIGLIO:
SECONDO!
e fai anche la
"scarpetta"



Jean Pierre Soria

