

'U BREDETTE ALLA MOLISANA



'U bredette, ovvero zuppa di pesce alla molisana è un appetitoso piatto unico tipico del territorio di Termoli, ricco di tante varietà di pesce diverse. Tradizionalmente veniva consumato dai marinai a bordo dei pescherecci.



Media



100'



Piatto Unico

INGREDIENTI (6 PERSONE)

- 800 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 1 spicchio Aglio
- q.b. Olio EVO
- 1 Peperoncino rosso
- 1 Peperone verde
- 2 kg Pescato fresco misto: calamari, cicale, coda di rospo, cozze, gallinella, razza, seppie, scampi, triglie e vongole
- 1 mazzetto Prezzemolo
- q.b. Sale

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. La preparazione della ricetta inizia di buon mattino! Svegliatevi presto per andare al mercato del pesce e scegliere quello più fresco.
2. Lasciate spurgare cozze e vongole per almeno 2 ore, lavate accuratamente le verdure e il pesce e tagliatelo a tocchetti.
3. In una padella capiente versate olio extravergine di oliva con lo spicchio d'aglio, il peperone tagliato e il peperoncino tagliati a listarelle, appena inizia a scaldare versate la Polpa Fine De Rica.
4. Aggiungete due tazze di acqua calda e fate cuocere fino a bollire.
5. Ponete metà sugo in un tegame e adagiate sopra il pesce a tocchetti, mettendo sul fondo quello che richiede una cottura più lunga (lo riconoscete dalla polpa più soda).
6. Aggiungete il resto del sugo e, s serve, altra acqua calda. Ultimata la cottura aggiungete il prezzemolo tritato.