CALDEIRADA ALLA CARVALHO

Ingredienti:

- coda di rospo,

- merluzzo,

- vongole,
- peoci,
- gamberoni,
- patate,
- pomodoro,
- aglio,
- cipolla,
- sedano,
- porro,
- sale.
Pulire il pesce dalle spine e sgusciare i gamberoni. Preparare un fumetto di pesce bollendo spine e corazze con una cipolla, un pomodoro, aglio, un peperonicno rosso piccante, una costa di sedano ed un porro.

Quando il soffritto si è un po' inspessito, stufarvi le patate, poi unire i gamberoni, la coda di rospo ed infine il merluzzo.

Mentre il brodo bolle a fuoco lento, preparare un soffritto di pomodoro, cipolla e peperoncino.

I pezzi di pesce si indorano e buttano acqua, che si mescolerà al soffritto.

A quel punto aggiungere un mestolo di fumetto.

In dieci minuti la caldeirada è pronta.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 1 July, 2025, 02:02