BRODETTO DI PESCE ABRUZZESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pesce assortito (scorfano e altri pesci di spina, molluschi, crostacei)
- 15 peperoncini dolci essiccati
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- aceto di vino rosso
- sale

In un tegame rosolare nell'olio la cipolla e i peperoncini interi; toglierli dal fuoco.
Una volta raffreddati, pestarli in un mortaio aggiungendo poco a poco l'aceto.
Rimettere nel tegame; appena prende bollore unire i pesci cominciando dai molluschi, quindi lo scorfano e gli altri.
Salare e far cuocere ancora 15 minuti.
Servire su fette di pane.