Zuppa di pesce con i crostini

Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Aglio per i crostini (opzionali): 2 spicchi
- Calamari: 2
- Cozze: 500 gr
- Fette di pane: 12
- Gamberi: 500 gr
- Olio extra vergine di oliva: 3 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino: 1
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Vino bianco: 1 bicchiere

Preparazione

La zuppa di pesce con i crostini è una ricetta di mare strepitosa. All'apparenza può sembrare difficile ma vi assicuro che è molto semplice da preparare e poi è davvero irresistibile. Calda, cremosa, profumata e saporita, la zuppa di pesce con i crostini conquisterà anche i palati più esigenti, nessuno potrà resistere a tanta bontà!

La zuppa di pesce con i crostini è molto semplice da preparare, come prima cosa versate l'olio extra vergine di oliva all'interno di un tegame e fate imbiondire l'aglio e il peperoncino. Aggiungete i **Pomodori a Cubetti Pomì** e fateli cuocere per 5 minuti, salate.

Eliminate l'aglio e il peperoncino e aggiungete le cozze, i gamberi e i calamari tagliati a pezzi. Potete usare sia il pesce fresco che quello surgelato, se usate quello surgelato, fatelo scongelare completamente prima di cucinarlo. Fate insaporire il pesce per un paio di minuti e sfumate poi con il vino bianco, proseguite la cottura per 10-15 minuti, tutte le cozze si dovranno aprire e il pesce dovrà cuocersi per bene. A cottura ultimata, aggiustate di sale e pepe e aggiungete una manciata di prezzemolo tritato.

Per preparare i crostini, tagliate delle fette di pane, fatele abbrustolire in forno impostando la funzione grill e poi, per renderle ancora più gustose, strofinate su un lato di ogni fetta un po' di aglio, questa operazione è opzionale ma vi assicuro che con la zuppa di pesce ci sta benissimo!

Servite la zuppa di pesce con i crostini e gustatela ben calda, è la fine del mondo!

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr