

La ricetta della Zuppa di pesce (senza spine)

Scritto da Manuela Mercuri
Mercoledì 25 Luglio 2012 23:00



Sole, mare, pesce... Nella zuppa si può mettere ogni tipo di pesce e frutti di mare. L'ho fatta così per evitare le spine, ma lo scorfano, la cernia, la razza, le cozze, le vongole ci stanno benissimo, l'importante è non cuocerli tutti insieme ma procedere a parte come ho fatto per i gamberi ed aggiungerli negli ultimi minuti. Ogni ingrediente ha un tempo di cottura diverso!

[La ricetta della Zuppa di pesce \(senza spine\)](#)