

## Lampuca in brodetto

Scritto da Antonio Cedrola

---



Ingredienti:

## Lampuca in brodetto

Scritto da Antonio Cedrola

---

- 4 Lampuche da circa 400 gr. l'una
- 16 Pomodorini ciliegino
- Olio EVO
- Vino bianco secco
- Sale / Pepe nero
- Aglio / Prezzemolo

Preparazione:

- Eviscerare il pesce e lavarlo delicatamente per fargli perdere tutto il sangue residuo;



## Lampuca in brodetto

Scritto da Antonio Cedrola

---

- In una padella capiente posizionare il pesce, versarvi due bicchieri d'acqua, un po' di pomodorini tagliati a metà, uno spicchio d'aglio schiacciato, del prezzemolo tritato grossolanamente, una tazzina di vino, salare, pepare poco, coprire con un coperchio e portare a cottura;



## Lampuca in brodetto

Scritto da Antonio Cedrola

---

Quando i pomodorini si saranno ammorbiditi il pesce sarà cotto a sufficienza.

Impiattare il pesce, nappare con abbondante brodetto, spolverare del prezzemolo tritato fine e finire con un giro d'olio a crudo. Per chi piace si può pepare e, volendo, unire una punta di peperoncino

## Lampuca in brodetto

Scritto da Antonio Cedrola

---

