

PACCHERI CON LA ZUPPA FORTE DI PESCE (ROLEX)

Ingredienti:

Per la zuppa forte di pesce:

- 70	g	Trippa di baccalà
- 100	g	teste di totani, seppie e calamari
- 20	g	burro
- 10	g	scalogno alla brunoise
- 3	spicchi	aglio
- 3	fogli	alloro
- 8	g	concentrato di peperone piccante
- 80	g	passato di pomodoro
-	q.b.	acqua
-	q.b.	sale

Preparazione:

- tagliare trippa, totani e calamari a dadini e rosolarli in olio caldo
- togliere il tutto dal fuoco
- rosolare scalogno, aglio e alloro nel burro
- aggiungere passata di pomodoro e concentrato di peperoni
- cucinare la salsa a fuoco basso e aggiungere alla fine le interiora