Bagnun Ligure



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Alici: 500 gr
- Cipolla: 1/2
- Crostini di pane tostato: a piacere
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

Pulite le alici privandole della testa, e delle interiora.
Lavatele bene e tenete da parte. Tritate le cipolle, schiacciate l'aglio e metteteli in una pentola alta a far rosolare insieme a qualche cucchiaio d'olio. Unite i pomodori a cubetti e schiacciateli con una forchetta. Unite mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere per 10-15 minuti.
Poi unite il vino bianco, fate cuocere ancora per una decina di minuti in modo che evapori bene l'alcool e, di seguito, unite le alici.
Salate e fate cuocere per 5-10 minuti a fuoco moderato.
Intanto preparate i crostini di pane e, quando pronto, servite la zuppa accompagnandola con i crostini caldi.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 400 gr

