

## ZUPPA DI BACCALÀ E ANGUILLA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (10 cucchiaini)
- un poco di dado da brodo
- sale
- 1 sedano
- 20 cipolle
- vino bianco secco (125ml)
- pepe nero
- filetti di baccalà (800gr)
- anguilla (400gr)

### Come si prepara

In una pentola affettare sottilissime le cipolle e farle soffriggere nell'olio per 15 minuti a fuoco medio, finchè saranno dorate.

Aggiungere il baccalà e l'anguilla pulita e tagliata a pezzi.

Sfumare con il vino bianco secco, salare e pepare.

Aggiungere il dado e 200 ml d'acqua e far cuocere a fuoco dolce per 30 minuti.

Spolverizzare con il sedano sminuzzato e il pepe poi servire calda.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 60

### Tags

pesce, zuppe, minestre, zuppe di pesce