

Minestra di Sassi

Ricetta di Marusca Falanga e Valentina Gucciardo

Ingredienti :

- Sassi di mare con attaccate piccole alghe, patelline ed altri piccoli “ospiti” che si trovano nei fori dei sassi, chioccioline e granchiolini
- acqua dolce
- pane raffermo



Preparazione

Mettere i sassi di mare porosi in una pentola con acqua dolce.

Far bollire una mezz'ora perchè escano le sostanze dai sassi e cuociano i molluschi attaccati e le alghe.

In un piatto fondo spezzare il pane e bagnarlo con il brodo.

