

PRIMI PIATTI

Brodetto alla triestina

LUOGO: Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1

5 kg di pesce a scelta tra quelli di piccola taglia (scarpena

rospo

ragno

gronco

lucerna

ecc.)

qualche spannocchia o scampo

qualche mollusco (seppie o calamari)

1 cipolla

1 spicchio d'aglio

1 tazza di farina di frumento

1 bicchiere di vino bianco

poca salsa di pomodoro

prezzemolo (facoltativo)

olio extravergine d'oliva

sale e pepe

PREPARAZIONE

1 A Trieste si dice minudaia. E' il pesce di taglia piccola ed è l'ingrediente base per preparare un brodetto di pesce da leccarsi i baffi.

Pulire, pulire, pulire. E' la parte più fastidiosa e tediosa, ma se conoscete e vi fidate del vostro pescivendolo, potete chiedere a lui di fare il grosso.

Una volta pulito, infarinate il pesce accuratamente e friggetelo nell'olio di semi fino ad ottenere una doratura ottimale.

In un altro tegame (meglio se di coccio) soffriggete nell'olio d'oliva la cipolla e l'aglio tritati, aggiungete il pomodoro e i molluschi, una spruzzata di vino bianco e a fuoco moderato lasciate che evaporino.

Fatto ciò, inserite nella salsa anche i crostacei. Per ultimo i pesci fritti, fino a cottura finale. Sale e pepe, a piacimento il prezzemolo tritato. Lasciate riposare il tutto per un paio d'ore prima di servire.