

ZUPPE E MINESTRE

Brodetto

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pesce misto (mazzole
scorfani
pesci-ragno
gattucci
triglie
canocchie
seppie)
2 cucchiaini di conserva di pomodoro
2 cipolle medie
2 cucchiaini d'aceto
1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva
sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Rosolare la cipolla tagliata a fettine sottili in un po' d'olio, aggiungere un cucchiaino di

conserva, le teste dei pesci, mezzo bicchiere di acqua e lasciare bollire per 20 minuti circa, quindi passare il tutto attraverso un setaccio.

In un altro tegame rosolare l'altra cipolla sempre tagliata sottilmente, aggiungere la conserva e adagiare la seppia, quindi i pesci partendo dai più sodi (i più grossi vanno fatti a pezzi).

Coprire con un coperchio, ricordando che il brodetto non va mai mescolato, ma solo mosso ogni tanto scuotendo il tegame.

A metà cottura aggiungere l'aceto e il composto ottenuto dalla bollitura delle teste, lasciando cuocere senza coperchio.

Il brodetto va cotto velocemente, in 20-30 minuti a seconda della qualità e della quantità di pesce.

NOTE

Il "brodetto dei poveri" è la versione più economica del piatto; infatti veniva utilizzato pesce di qualità inferiore e di pezzatura ridotta quali granchi, morsioni e vongole. Il termine "brodetto", passato nel linguaggio comune locale, ha assunto diversi significati: ès in tot brudèt, significa intrufolarsi, immischiarsi in ogni situazione; con il detto l'è pio vèc ch'an è brudèt, si intende di cosa o costume antico, ormai in disuso.