

ZUPPE E MINESTRE

Cotriade stufato di pesce della Bretagna

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Cotriade ovvero uno stufato di pesce tipico della Bretagna.

INGREDIENTI

PESCE MISTO gronco, merluzzo, sgombro, sogliola - 1,5 kg
PATATE 1 kg
CIPOLLE 500 gr
PREZZEMOLO
TIMO fresco -
ACETO DI VINO BIANCO 250 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO IN GRANI
PANE CASERECCIO rafferma -

PREPARAZIONE

1 Per preparare questo tipico piatto della Bretagna iniziate pulendo e tagliando a pezzi il pesce. Fate quindi stufare in qualche cucchiaio d'olio le cipolle sbucciate e tagliate a

tocchetti e dopo qualche minuto aggiungete le patate pelate e tagliate grossolanamente e gli aromi. Lasciate insaporire per una decina di minuti, poi unite 2 litri di acqua calda e portate a cottura le patate. Iniziate quindi a mettere in pentola il pesce partendo da quello a carne più soda. Dopo 10 minuti di cottura, servendovi di un mestolo forato prelevate dal brodo le verdure e il pesce e mettete il tutto sul piatto da portata sul cui fondo avrete disposto del pane raffermo. Poi condite con l'aceto e un cucchiaino di pepe in grani. Togliete gli aromi dal brodo, riportatelo a bollore, insaporitelo con sale grosso, lasciatelo sciogliere e infine servitelo.