

ZUPPE E MINESTRE

## Succhetto in brodo di pesce

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



### PREPARAZIONE

**1** Potete acquistare il succhetto di varie dimensioni, tenendo presente che in commercio è normalmente offerto col nome di fregola. Con pesci di III e IV categoria (sarrane, barchette, piccoli pesci bianchi come saragheti, sparagioni ecc.) in acqua giustamente salata, aggiunta di aglio e peperoncino ed un paio di pomodori secchi, otterrete un saporito brodo facendo strabollire, fino a disfare, i pesci che butterete dopo averli separati dal brodo mediante colatura.

A parte, su un soffritto di cipolla, fate cuocere delle seppie o calamari o polpi (oppure un

po' di tutto) e, appena cotti, versateci sopra il brodo filtrato.

Versate il succhetto e lasciate cuocere, badando che non addensi troppo, perchè deve rimanere come una minestra che servirete ben calda dopo averla aggiustata di sale e peperoncino.

Se volete potete aggiungere, a cottura ultimata, qualche vongola o qualche cozza che avete aperto e sgusciato scaldandole appena.

NOTE

Ricetta fornita dall'Azienda Autonoma di Soggiorno e Turismo di Sassari