

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di cozze e di sardoni

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PREPARAZIONE

1 Mettere le cozze al fuoco con un dito d'acqua onde si schiudano e si possano sgusciare; conservare l'acqua. Dare, sempre in acqua, una scottata ai sardoncini e conservarne l'acqua.

Pestare cozze e sardoncini insieme a prezzemolo e rimettere il tutto in un recipiente con l'acqua (quella messa da parte prima, debitamente "passata") con sale, pepe ed una scorza di limone e lasciare tutto ad insaporire per breve tempo.

Dopo aver soffritto nell'olio cipolla tritata a parte, unirvi tutto quanto fatto prima (cioè il pesce ed il liquido) e aggiungere vino bianco in cui si è fatta sciogliere la conserva.

Fare bollire dolcemente per un'ora circa e versare poi il bollente contenuto ottenuto nelle

terrines nel cui fondo sono state poste fette di pane abbrustolito.