

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di crostacei

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: molto elevata REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 kg di astice
- 700 g di scampi
- 500 g di brodo di pesce
- pane casereccio
- 50 g di carote
- 50 g di cipolle
- 50 g di sedano
- 4 pomodori
- 1 mazzetto di basilico
- 1 bicchiere di vino bianco secco

PREPARAZIONE

- 1 Preparare un trito di verdure e metterle a rosolare in una padella con olio, quando inizia a colorare aggiungere l'astice ancora vivo, mettere il coperchio e cuocere per 5 minuti. Passato il tempo unire gli scampi precedentemente puliti, bagnare con il vino e lasciare evaporare.

Dopo qualche minuto unire il brodo e i pomodori precedentemente spelati privati di semi e tagliati a dadini, cuocere per qualche minuto coprendo.

A questo punto aggiungere i gamberi precedentemente puliti e terminare la cottura.

Prendere delle fette di pane casereccio e farle tostare.

Versare la zuppa in una zuppiera, guarnire con il basilico tritato e le fette di pane abbrustolito.