

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce di ropa55

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

3 Kg frutti mare misti
3 Kg misto zuppa
300 ml passata pomodoro
3 spicchi aglio
1 bicchiere vino bianco secco
1 cipolla
1 costa sedano
1 carota
olio extravergine d'oliva
prezzemolo
peperoncino
sale
pepe

PREPARAZIONE





- 2 Fate un soffritto e quando la cipolla si sarà un pò colorita cominciate mettendo in pentola per primi il polpo, la seppia, il calamaro e il totano.



- 3 Fate cuocere una decina di minuti e cominciate ad aggiustar di sale, quindi unite i crostacei.



4 Sfumate con il vino.



5 Aggiungete i molluschi col guscio.



6 Incoperchiate e appena i molluschi si aprono, togliete dalla pentola sia i molluschi col guscio che i crostacei e teneteli da parte.

Resteranno in pentola seppie, calamari, polpo e totano ai quali aggiungerete la passata di pomodoro aggiustando di sale e pepe.



7 Incoperchiate e fate cuocere a fiamma bassa.

Quando risulteranno teneri sia il polpo che il totano togliete tutto il pesce dalla pentola e metteteli da parte.

Nel sugo ormai saporito unite ora i pesci che andranno passati.



8 Scolateli, rompeteli a pezzi e, teste comprese, passate tutto al passaverdura.





- 9 Regolate il tutto di sale e peperoncino e mettete a cuocere i pesci più grossi tagliandoli in due.



- 10 Rimettete tutti i pesci, i molluschi e i crostacei in pentola.



11 Mentre la zuppa si scalda tagliate un pane toscano a fette spesse circa 1 cm, passatele in forno e quando saranno croccanti sfregatele d'aglio.



12 Sistematele in un piatto e versatevi sopra la zuppa.



Vino consigliato: Berlucchi.

NOTE