

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La **zuppa di pesce** è un piatto unico amatissimo da nord a sud, ricco di varianti in base alle regioni in cui si prepara ma derivato da una unica, grande tradizione: quella della cucina povera e intelligente, dei tempi in cui gli scarti del pesce o quello meno pregiato, finivano in pentola e diventavano un gustoso pranzo per tutta la famiglia. Oggi la zuppa di pesce può essere fatta con pesci più o meno pregiati, con varietà più o meno numerose; spesso nelle pescherie si trova già il misto pesce pronto a cui aggiungere a piacere un altro tipo tra quelli prediletti. Noi lo abbiamo scelto in questa ricetta, aggiungendo le cicale di mare. E se non vi piacciono le spine, vi proponiamo anche la zuppeta di polpo.

INGREDIENTI

PESCE DA ZUPPA 1 kg
CANOCCHIE 500 gr
POMODORO PELATO 200 gr
CODA DI ROSPO 800 gr
MOSCARDINI 400 gr
TOTANI 200 gr
CALAMARI 400 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 mazzetto
PANE 8 fette
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

Preparazione

- 1 Eviscerate, squamate e diliscate il pesce ricavando i filetti.

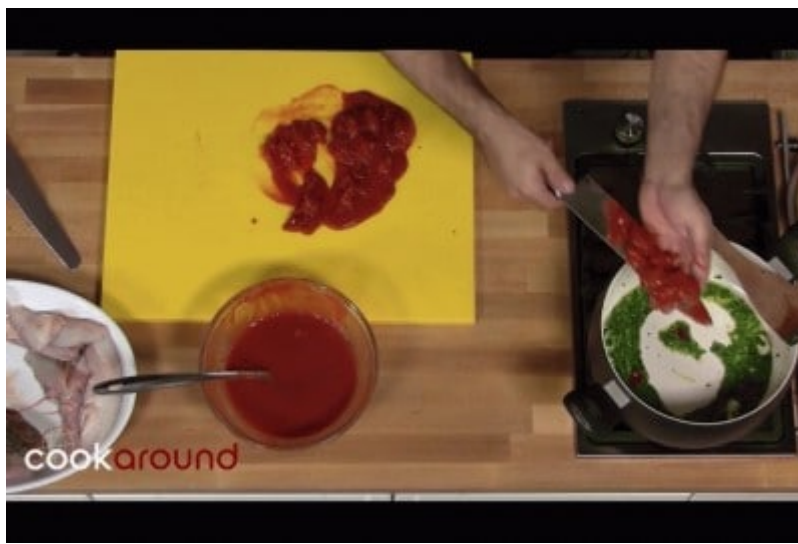


- 2 Mettete gli scarti del pesce in una pentola colma d'acqua con un paio di foglie di alloro e del sale e fate bollire il tutto per ottenere un buon brodo.

Fate scaldare in un'altra pentola un generoso giro d'olio con due spicchi d'aglio tagliati grossolanamente ed il prezzemolo tagliato anch'esso grossolanamente.



- 3 Tritate al coltello il pomodoro pelato ed unitelo al soffritto nella pentola, bagnate il tutto con del brodo di pesce.



4 Incidete le cicale di mare sul ventre in modo tale che la polpa si distribuisca nella zuppa.



5 Affettate del pane e ponetele su di una griglia rovente.



- 6** Unite i filetti di pesce e le canocchie alla pentola con la zuppa e lasciate cuocere il tutto per circa 5 minuti.



- 7** Nel frattempo prelevate il pane dalla griglia e strofinatele con degli spicchi d'aglio.

Impiattate la zuppa di pesce accompagnandola con le fette di pane bruschettate e con una spolverata di prezzemolo tritato al momento.



Note