

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pesce | Kalakeitto

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Finlandia

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



## INGREDIENTI

1kg di pesce  
1 litro d'acqua  
1 cucchiaino di sale  
1 cipolla  
10 grani di pepe di Giamaica (interi)  
gambi di aneto  
½ porro  
4 grosse patate  
2 tazze di latte  
1 cucchiaio di farina  
aneto e erba cipollina.

## PREPARAZIONE

- 1 Pulire e sfilettare il pesce. Bollire le lische con cipolle tritate grossolanamente e le spezie. Cuocere per circa 20 minuti. Scolare il liquido in un'altra casseruola. Quando il liquido

inizia a bollire, aggiungere il porro tagliato a rondelle e sbucciare e affettare a dadini le patate. Cuocere per circa 15 minuti. Tagliare il pesce in pezzetti e aggiungere alla zuppa. Cuocere per altri 5 minuti. Miscelare la farina con il latte e incorporare alla zuppa. Lasciare che la zuppa cuocia per qualche altro minuto. Cospargere un bel po' di aneto e erba cipollina sulla zuppa.

Se si vuole usare un filetto di pesce già pronto, si avrà bisogno di 300/400gr. Aggiungere un dado di brodo di pesce al liquido.