

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce | Solianka

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Russia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

CIPOLLE grossa - 1
PASSATA DI POMODORO 2 cucchiai da
tavola
CETRIOLINI SOTTACETO 2
POMODORI 3
LIMONE 2 spicchi
PREZZEMOLO
ANETO fresco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
PESCE MISTO merluzzo,salmone,nasello -
600 gr
PEPE NERO
COURTBOUILLON brodo con 1cipolla,
1carota,prezzemolo qb.1porro,2foglie di
alloro sale - 1500 ml

PREPARAZIONE

1 Fate appassire nell'olio caldo la cipolla tritata finemente, poi aggiungere la passata di pomodoro e fate cuocere per cinque minuti continuando a mescolare.

Unite il pesce a pezzi, i cetrioli a tocchetti dopo averli pelati, i pomodori a pezzi e il court-bouillon caldo e fate cuocere per una decina di minuti a fuoco lento. Guarnite con fettine sottilissime di limone e con prezzemolo e aneto tritati finemente.

La zuppa può essere arricchita aggiungendo, qualche minuto prima di togliere dal fuoco, olive nere snocciolate, funghi sott'olio e capperi.