

ZUPPE E MINESTRE

## Psarosoupa - Zuppa di pesce greca

LUOGO: [Europa / Grecia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se per caso avete avuto modo di fare un viaggio visitando le isole dell'Egeo, magari avrete avuto occasione di assaggiare la Psarosoupa - Zuppa di pesce greca, deliziosa e profumata, una ricetta questa che potrete realizzare anche in casa. Qui il nostro passo che è di sicura riuscita. Provate questa versione che piacerà soprattutto a chi ama i sapori del mare. Se siete poi fans dei piatti greci, ecco allora per voi un'altra proposta, che ne dite di fare la [moussaka?](#)

### INGREDIENTI

NASELLO oppure altro pesce a carni

bianche - 1

PATATE 4

CIPOLLINE 4

CAROTE 2

SEDANO 2 coste

POMODORI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

UOVA 2

LIMONE 1

RISO 1 tazza

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Scegliete un pesce non superiore a 1kg di peso, pulitelo dalle squame, dalle branchie e dagli intestini e lavatelo bene. Salatelo e lasciatelo da parte.

Pulite le patate, le carote e le cipolle e mettetele intere nella casseruola con abbastanza acqua da coprirle e portate a bollore. Unite il sedano legato in mazzetti in modo che non si disperdano in cottura.



- 2 Tagliate i pomodori in quattro parti e aggiungete anche questi, insieme all'olio e al sale.



**3** Quando le verdure risulteranno quasi cotte, aggiungete altra acqua ed il pesce.



**4** Fatelo bollire per 20 minuti circa ed in seguito toglietelo dal brodo insieme agli ortaggi. Sistemate il pese in un piatto da portata ornandolo con gli ortaggi e filtrate il brodo.

Rimettete il brodo sul fuoco allungandolo con dell'acqua qualora fosse poco. Non appena prende bollore versateci il riso ed aggiustate di sale.

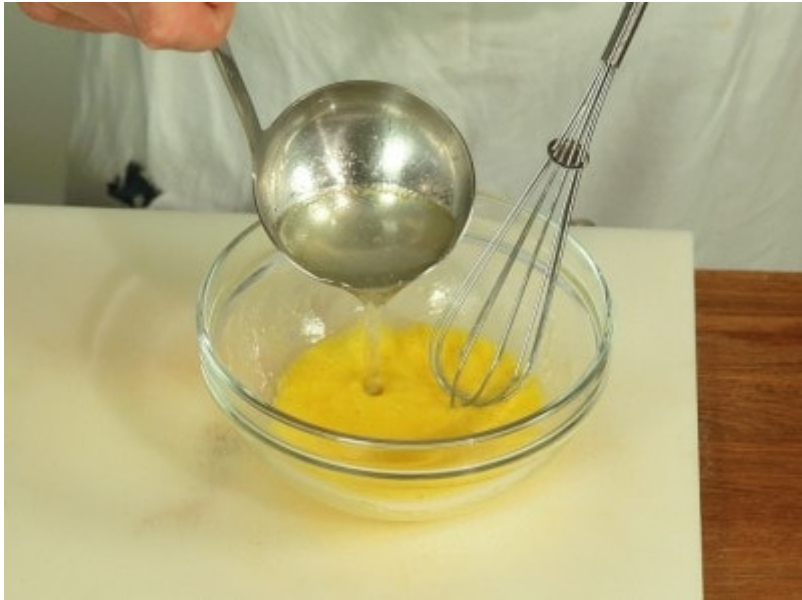


**5** A cottura del riso togliete la casseruola dal fuoco e preparate la salsa avgolemono.

Sbattete bene le uova e aggiungete lentamente il succo di limone.



**6** Prendete del brodo con il mestolo e versatelo pian piano nella salsina sbattendo continuamente.



**7** Infine aggiungete la salsina alla zuppa mescolando bene.

