

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pesce

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Europa / Russia*

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

---



## INGREDIENTI

2 cipolle  
prezzemolo  
sale  
6 grani di pepe  
1 porro  
2 cucchiari di aneto tritato  
4 fettine di limone  
3 patate  
1 carota  
2 foglie di alloro  
una presa di zafferano  
1 kg di pesce(salmone  
merluzzo  
halibut).

## PREPARAZIONE

- 1 In un litro e tre quarti di acqua salata cuocete per un quarto d'ora circa le patate, la carota, le cipolle tagliate a pezzetti e il prezzemolo. Le patate devono giungere solo a meta cottura. Unite le foglie d'alloro, i granelli di pepe schiacciati (non macinati), lo zafferano e meta del porro a fettine.

Unite il pesce lavato, diliscato e tagliato a pezzi e fate cuocere per altri otto minuti. Poco prima di togliere dal fuoco cospargete con il resto del porro a fettine e l'aneto tritato. Coprite e lasciate riposare una decina di minuti, quindi portate in tavola dopo aver decorato la zuppa con le fettine di limone.