

ZUPPE E MINESTRE

## Zuppa di pesce di felsina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

- 1 kg di cozze
- 200 g di acciughe
- 200 g di anelli di totano
- 6 canocchie
- 4 filetti di triglia
- 1 cipollotto
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di passata di pomodoro
- prezzemolo
- olio d'oliva
- vino bianco
- pepe
- sale.

### PREPARAZIONE

**1** Soffriggere uno spicchio d'aglio con un cipollotto, aggiungere 1/2 bicchiere di vino e

lasciar evaporare.



**2** Aggiungere la passata di pomodoro e gli anelli di totano



**3** Salare e pepare, cuocere con coperchio a fuoco lento per 20 minuti.

Sovrapporre un secondo strato composto dalle alici e da 2/3 delle cozze, facendo bene attenzione a non mescolare gli ingredienti per non rompere il pesce.



4 Cuocere ancora 10 minuti e passare al terzo strato con le canocchie.



5 A parte cuocere le altre cozze in un tegame coperto facendole aprire e conservare il liquido di cottura.



**6** Aggiustare la zuppa con il liquido delle cozze e salare se occorre. Coprire e cuocere altri 5 minuti,

aggiungere i 4 filetti di triglia,



**7** un giro d'olio d'oliva, coprire e sobbollire ancora 5 minuti.

Servire con fette di pane toscano (senza sale) tostato e accompagnare con vino bianco.

