

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pesce alla Kainuu

LUOGO: Europa / Finlandia

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



## INGREDIENTI

1 - 1 ½ litri d'acqua o un buon brodo di  
pesce  
1-2 cipolle  
5-6 grani di pepe di Giamaica  
sale (facoltativo)  
4-5 patate  
circa 1/2kg di filetto di pesce (salmone  
pesce bianco  
luccio)  
aneto  
erba cipollina  
prezzemolo tritati

## PREPARAZIONE

**1** Sbucciare le cipolle e tagliarle in pezzi.

Metterle nell'acqua o nel brodo di pollo insieme ai grani di pepe di Giamaica e portare ad ebollizione. Cuocere un po' fino a che il brodo prenda sapore. Sbucciare le patate e tagliarle in piccoli pezzi delle dimensioni di un unghia. Quindi tagliare il filetto di pesce a piccoli cubetti. Rimuovere le cipolle ed i grani di pepe di Giamaica dal brodo e aggiungere le patate per cuocerle. Lasciare che la zuppa bolla per 10 minuti. Quindi aggiungere il pesce e continuare a cuocere per qualche minuto fino a che il pesce abbia ultimato la sua cottura.

Tritare gli odori e aggiungerli alla zuppa.

Servire la zuppa con del burro fuso e le cipolle tritate, che ogni commensale può aggiungere nella quantità desiderata. La zuppa è molto buona se servita con del pane di segale.

Si serve accompagnato da burro fuso e cipolle tritate. **NOTE**