

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce e frutti di mare

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



INGREDIENTI

2 dl di olio
1 cipolla
1 porro
1 foglia di alloro
un pizzico di timo
alcune foglie di dragoncello
1 dl di vino bianco
1 dl di brandy
1 testa di merluzzo
2 gamberi
200 g di scampi
2 gamberetti (a persona)
1 cucchiaio di riso
2 pomodori maturi
2 cucchiaini di salsa di pomodoro
vongole
cozze
sale

PREPARAZIONE

1 Mettete in una casseruola l'olio con un trito di cipolla, carota, porro, alloro, timo e dragoncello. Lasciate imbiondire a fuoco dolce.

Aggiungete i gamberi e gli scampi pestati nel mortaio e fate soffriggere. Fiammeggiate con il brandy, poi irrorate con il vino bianco.

Tagliate i pomodori e metteteli nella casseruola insieme alla salsa di pomodoro. In una pentola fate bollire la testa del pesce con la raschiatura della carota e il verde del porro per 10 minuti circa. Aggiungete i gamberetti e lasciateli cuocere ancora 3 minuti. Colate e versate il brodo nella casseruola. Sgusciate i gamberetti, spolate la testa del pesce, e mettete da parte. Quando il brodo comincerà a bollire gettate il riso. Lasciate cuocere per 4 - 5 minuti. Passate al setaccio e colate.

Verificate il sale. Per guarnire la zuppa usate i gamberetti, alcune vongole, alcuni pezzetti di pesce e anche qualche cozza.