

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce senza spine

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

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



La **zuppa di pesce senza spine** è un piatto di mare delicato e saporito, adatto a tutti quelli che non amano destreggiarsi tra lische dispettose e antipatiche. La ricetta ci è stata data dal mitico Ropa55, un esperto per ciò che concerne la cucina di piatti a base di pesce. Di zuppe di pesce ne esistono diversi tipi, che prevedono una grossa varietà di pesce, molluschi e mitili di vario genere. Ci piace pensare di far felici chi di voi davvero non le sopporta! Questa versione piacerà di certo a chi non vuol rinunciare ad un piatto di mare ma è felice invece di rinunciare alle spine! Di zuppa di pesce ce ne sono tantissime, questa che vi diamo è favolosa per la presenza massiccia di crostacei che si sa piacciono sempre molto a tutti. In realtà questa è

solo un grande punto di partenza al quale possono essere fatte infinite variazioni: cozze, vongole, gamberi, coda di rospo, calamaretti e merluzzo, si aggiungono o si tolgono in base anche alla regione di appartenenza. Provate la nostra ricetta e divertitevi a variarla secondo i vostri gusti e le vostre esigenze e soprattutto in base al pescato. Provate poi anche la zuppa nella versione più classica: un esempio è il [cacciucco livornese](#).

INGREDIENTI

400 g di pesce (polpo
calamaro
seppia
gamberi e mazzancolle)
10 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
250 g di passata di pomodoro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
1 tazza d'acqua
1/2 cipolla dorata
1 spicchio d'aglio
2 peperoncini verdi
prezzemolo
sale
pane croccante.

PREPARAZIONE

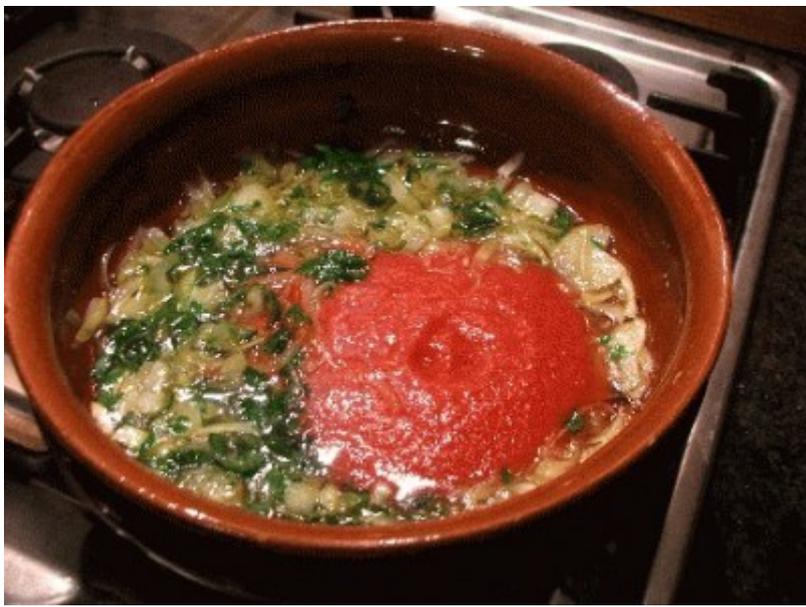
- 1 Quando In un coccio, fare un fondo con olio extra vergine d'oliva, la cipolla dorata e l'aglio affettati e 2 peperoncini verdi piccantelli a rondelline.



2 Dopo una decina di minuti a fiamma bassa in modo da non bruciare l'aglio, appassita la cipolla, unire un pugno di prezzemolo tritato.



3 Un paio di minuti e unire la passata di pomodoro o di pelati passati al passaverdure, amalgamare.



- 4 Unire poi 1/2 bicchiere di vino bianco secco e una tazza d'acqua, far riprendere il bollore, dare una prima aggiustata di sale e far cuocere una mezz'oretta.



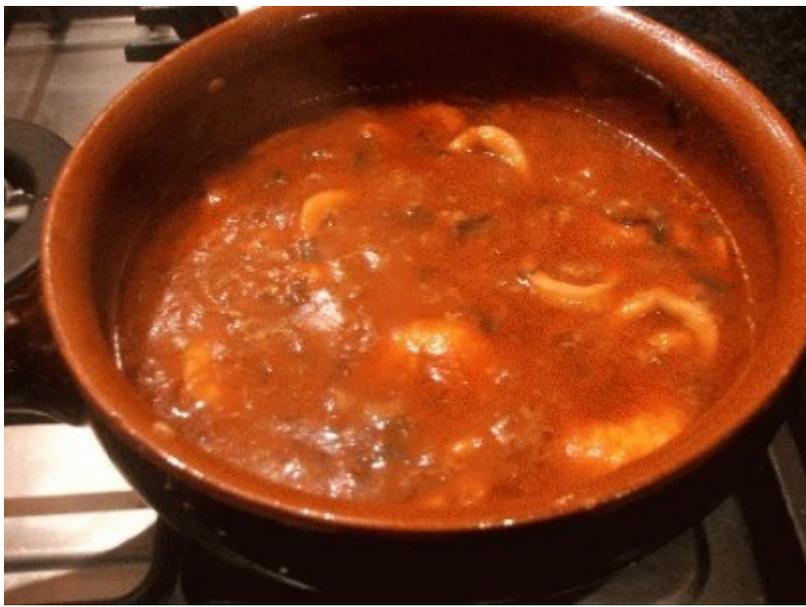


5 Intanto la zuppa sarà un pò ristretta, calare prima polpo, calamaro e seppia poi dopo una

quindicina di minuti gamberi e mazzancolle.



6 Altri dieci minutini di cottura e si può servire.



7 Accompagnare con fette di pane croccante sfregate d'aglio.



CONSIGLIO

Non ho la pentola di coccio, posso eseguire lo stesso questa ricetta?

Sì certamente! Utilizza una bella casseruola antiaderente!

Quanto tempo si conserva questa zuppa di pesce senza spine?

Puoi conservarla in frigorifero per un giorno al massimo in un contenitore ermetico.

Posso congelare questa zuppa?

Sì puoi tranquillamente congelarla.

Qual è un segreto per farla buonissima?

Io ti consiglio di chiedere sempre alla tua pescheria di fiducia qual è il pesce più fresco e poi decidere gli ingredienti!