

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce speziata e piccante

LUOGO: *Asia / Vietnam*

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



INGREDIENTI

- 4 pomodori rossi maturi tagliati in pezzi da 1cm
- 8 tazze d'acqua
- 3 scalogni affettati
- 3-4 cucchiaini di salsa di pesce
- 2-3 germogli di tamarindo sbucciato
- 1-2 peperoncini
- ½ cucchiaino di zucchero
- 1 branzino nero d'acqua dolce (da 750g - 1 kg) tagliato in 3 sezioni
- ½ tazza di foglie di cilantro sminuzzate
- cipollotti tritati e fette di peperoncino per la guarnitura (facoltativo)

PREPARAZIONE

- 1 Mettete i pomodori in una casseruola da 2 ½ litri, aggiungetevi l'acqua, gli scalogni, la

salsa di pesce, il tamarindo, i peperoncini e lo zucchero. Portate tutto ad ebollizione, riducete il fuoco a medio e cucinate per circa 20 minuti. Aggiungete il pesce e cuocete fino a che sia pronto (circa 5 minuti). Trasferite il pesce in una grossa ciotola da portata. Assaggiare il brodo e aggiustatelo di sapore, per salare ulteriormente aggiungete della salsa di pesce, per speziarlo maggiormente, aggiungete, invece, più tamarindo e per addolcirlo un po' di più, aggiungete il sale. Rimuovete il tamarindo.

Per servire, portate il brodo ad ebollizione, quindi versatelo sopra il pesce.

Guarnite il tutto con il cilantro, i cipollotti e i peperoncini se desiderato.