

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce classica senza spine

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La zuppa di pesce classica è uno di quei piatti tradizionali che richiede un po' di lavoro ma che dà enorme soddisfazione. Provate questa ricetta e seguendo i nostri consigli e il nostro passo passo, verrà ottima. Noi amiamo molto questo piatto a base di pesce, perché con un po' di pazienza si ottiene un grande risultato!

INGREDIENTI

GAMBERI 6
GALLINELLE DI MARE 3
RANA PESCATRICE 1
POLPO 700 gr
SEPPIA 400 gr
CALAMARI 250 gr
PARANZA 100 gr
PALOMBO 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 3
POMODORI PELATI 2
PREZZEMOLO
PEPERONCINO facoltativo -
PANE A FETTE per servire -

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare la zuppa di pesce classica, per prima cosa pulite bene tutti i vari tipi di pesce che utilizzerete nella ricetta. Dopodichè partite dalla preparazione del brodo di pesce.

Mettete in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva assieme a dei gambi di prezzemolo e uno spicchio d'aglio. Aggiungete nella casseruola i pomodori pelati e lasciate prendere calore.



2 Iniziate ad aggiungere nella casseruola i pesci occorrenti per il brodo. Per prima cosa mettete nella casseruola i carapaci dei gamberi, la paranza e la rana pescatrice.



- 3 Unite agli altri pesci, le gallinelle di mare e versate nella casseruola tanta acqua necessaria, in modo tale da ricoprire quasi completamente il tutto, coprite e iniziate la cottura del brodo.



- 4 A questo punto procedete con la vera e propria preparazione della zuppa di pesce classica. Preparate un trito di aglio e prezzemolo e mettetelo a soffriggere con un giro d'olio, in una capace casseruola.



5 Iniziate ad aggiungere i pesci nella casseruola partendo da quelli più tenaci, cioè il polpo e

la seppia. Tagliate il polpo a pezzi regolari in maniera tale da avere una cottura omogenea, quindi aggiungetelo nella casseruola.

Tagliate a pezzettoni anche la seppia, dopo averla spellata ed eliminato le parti più dure e unite anch'essa nella casseruola assieme al polpo.





6 Prendete i calamari, lasciate interi i tentacoli e tagliate a pezzetti le sacche e, aggiungete il tutto alla zuppa.





7 Infine tagliate a pezzi il palombo. Separate l'osso centrale dalla polpa e tenete da parte la polpa. Aggiungete le parti con l'osso al brodo per conferirgli maggiore sapore.



8 Incorporate alla zuppa il brodo filtrato, coprite e proseguite la cottura della zuppa per minimo altri 30 minuti. Per una cottura ottimale considerate all'incirca 1 ora di cottura totale, da quando avete messo nella casseruola i primi pesci.

Nel frattempo mettete ad abbrustolire delle fette di pane, che vi serviranno per servire la zuppa.



- 9 Trascorso il tempo indicato, controllate che il polpo sia diventato bello morbido, aggiungete alla zuppa la polpa di palombo e proseguite la cottura per altri 3-4 minuti.

Nel caso il liquido presente nella zuppa non fosse sufficiente aggiungete poca acqua.



10 Preparate un trito di prezzemolo che servirà in questo caso non solo per dare colore al piatto finito, ma soprattutto freschezza e mettetelo da parte.





- 11** Infine aggiungete alla zuppa di pesce le code dei gamberi pulite ed eviscerate, dei carapaci utilizzati per il brodo e proseguite la cottura per altri 2 minuti.

Trascorso questo tempo, la zuppa di pesce è pronta per essere servita.



- 12** Se gradite, strusciate sulle fette di pane uno spicchio d'aglio. Mettete le fette pane all'interno delle coccottine e ricoprite con la zuppa e il brodo.





13 Aromatizzate la zuppa con il trito di prezzemolo fresco, preparato in precedenza per dare freschezza al piatto, unite se gradite del peperoncino. Infine condite con un filo d'olio extravergine d'oliva a crudo e servite.

