

ZUPPE E MINESTRE

Bouillabaisse alla marsigliese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Francia*

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



3 KG CIRCA DI PESCE TRA CUI

- scorfani
- triglie
- capponi
- naselli
- gronchi etc
- 1 dl di olio extravergine d'oliva
- il bianco di 2 porri
- 2 grosse cipolle
- 250 g di pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- poco zafferano
- un pizzico di semi di finocchio
- 2 foglie di lauro
- pepe nero

PREPARAZIONE

1 Ripulire, lavare e sgocciolare il pesce. Trinciarlo in pezzi regolari. Far dorare, in poco olio, la cipolla tritata e l'aglio. Versarvi sopra il pomodoro schiacciato e, abbassato il fuoco, lasciare che si riduca in massa uniforme, rimescolando spesso. Fatto questo, aggiungere il pesce, ad eccezione del nasello. Bagnare con poca acqua e condire con sale e pepe nero. Aggiungere poco prezzemolo tritato, un pizzico abbondante di zafferano, il resto dell'olio, il lauro, il finocchio. Aggiungere il nasello soltanto a questo punto e continuare la cottura per altri 10 minuti. La bouillabaisse si serve in questo modo: il brodo, in una capace zuppiera con crostoni di pane fritti nel burro; il pesce, sopra un piatto di portata ben caldo, avendo cura di mettere in bella mostra i pesci rimasti interi.