

ZUPPE E MINESTRE

Bouillabaisse

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di pesce da zuppa (anche di taglia molto piccola)
la buccia di 1 arancia
1 cucchiaino di semi di finocchio
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
1 porro
2 chiodi di garofano
un po' di basilico
1 foglia di alloro
1 tazza di pomodoro (anche passata)
zafferano
olio.

PREPARAZIONE

1 Ecco il pesce:



2 Per prima cosa, tritare grossolanamente il porro, la cipolla e metterle a soffriggere velocemente insieme allo spicchio d'aglio.



3 Aggiungere il pomodoro, la foglia di alloro, il basilico e i chiodi di garofano. Stufare per qualche minuto e poi aggiungere il pesce.



4 Coprire di acqua e lasciar cuocere finchè non prende il bollore. Aggiungere la buccia

dell'arancia, lo zafferano e i semi di finocchio. Far bollire per un 15-20 di minuti.
Quindi, passare il tutto, facendo attenzione di filtrare bene le spine.





5 Servire la minestra con del pane tostato e ben agliato.

