

ZUPPE E MINESTRE

# Minestra di pesce al profumo di zafferano e arancia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **45 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Minestra di pesce al profumo di zafferano e arancia: un piatto unico da veri intenditori. In questo piatto i filetti di pesce ben si sposano con le patate per dar vita ad una minestra densa dall'intenso profumo di zafferano e arancia. Il tutto è servito con crostini di pane e la pelle del pesce utilizzato per la zuppa reso croccante al forno....insomma l'acquolina è dietro l'angolo! E se amate mescolare il salato del pesce o della carne con il dolce della frutta, ecco per voi un'altra ricetta molto saporita: provate a fare questo [spezzatino](#) delizioso!

## INGREDIENTI

FILETTO DI PESCE dentice, ombrina, spigola, etc - 1

ZAFFERANO in stimmi - 2 pizzichi

TIMO rametto - 1

PATATE 2

SCORZA DI ARANCIA 1

BRODO DI PESCE

PANE fette -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

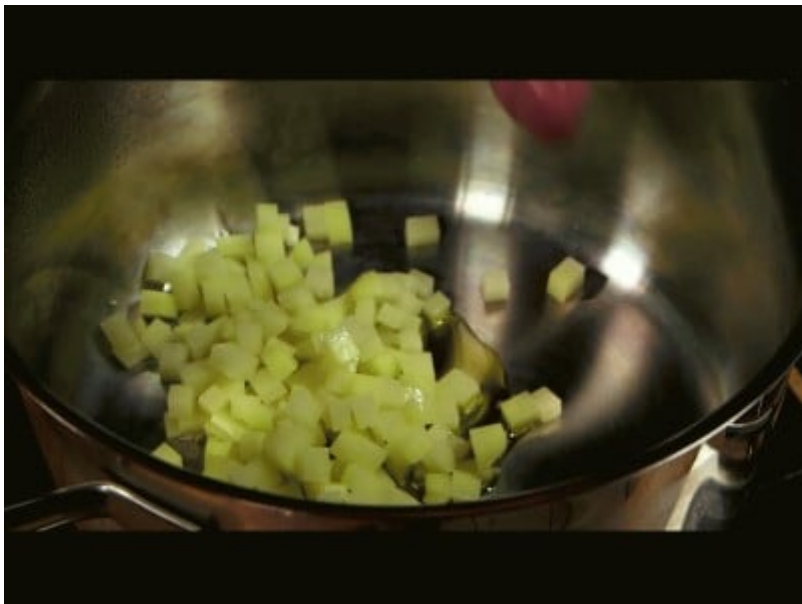
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

1 Sbucciate le patate e tagliatele a dadini molto piccoli.



2 Scaldate un giro d'olio in una pentola e aggiungete le patate.



3 Unite il timo e lo zafferano lasciato in fusione in acqua calda. Mescolate.



- 4 Aggiungete il brodo di pesce, con due pezzi di scorza di arancia e proseguite la cottura mescolando di tanto in tanto. Regolate di sale. Coprite la pentola e fate prendere bollore.



- 5 Nel frattempo, rimuovete la pelle dai filetti di pesce e mettetela da parte. Tagliate la polpa a bocconcini.



**6** Foderate una teglia con carta forno e trasferiteci la pelle del pesce.

Ungete con poco olio, salate e pepate. Infornate a 200°C per 10 minuti o fino a renderla croccante. Sfornate e tamponate con della carta assorbente e mettete da parte.





- 7 Scaldate un filo d'olio in una padella e unite i tranci di pesce; lasciate rosolare da entrambi i lati.



- 8 Servite la minestre con i tranci di pesce e la pelle croccante salate adeguatamente e una fetta di pane tostata unta di olio.

