

ZUPPE E MINESTRE

# Zuppa di pesce di Brontolo

di: *Brontolo*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 30 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Una zuppa di pesce diversa, per chi non ama molto il pesce, ma dai sapori molto particolari!

## INGREDIENTI

800-900 g di filetti di pesce misto già pulito e senza lisce (salmone merluzzo dentice)  
4-5 gamberoni  
2 carote  
1 paio di patate  
2 cipolle  
2-3 coste di sedano  
4 spicchi d'aglio  
400 ml di vino bianco semi secco  
750 ml di brodo vegetale  
4 pomodori  
1 foglia d'alloro  
scorza d'arancia  
scorza di limone  
mezzo bicchiere di martini bianco.

# PREPARAZIONE

1 Tritate il sedano, carote e cipolle grossolanamente. Tagliare le patate a dadini.



2 Fate rosolare il tutto in poco burro. Mettete le patate all'ultimo momento, perchè si attaccato subito al fondo. Mescolate spesso.



3 Aggiungete mezza bottiglia di vino bianco semi secco.



- 4 Aggiungete 3/4 l di brodo, 4 pomodori tagliati a quattro pezzi, una foglia d'alloro, un poco di scorza d'arancia e un poco di scorza di limone tutte e due gratugiate e lasciate cuocere per circa 10 minuti col coperchio.



- 5 Frullate con un mixer a mano. E passate tutto attraverso un setaccio.



6 Aggiungete mezzo bicchiere di martini bianco, fate sobbollire un minuto.



7 Tagliate a bocconcini circa 800-900 g di filetto di pesce già pulito e senza lisce, di tipo a piacere, sgusciate e pulite 4-5 gamberoni.



8 Aggiungeteli nel brodo con un mazzetto di prezzemolo e un mazzetto di erba cipollina tritate e fate cuocere tutto solo per un paio di minuti a calore basso. Aromatizzate con sale e pepe a piacere.



9 Servite questa zuppa molto squisita con del pane abbrustolito.