

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



La **zuppa di pesce** è un piatto unico amatissimo da nord a sud, ricco di varianti in base alle regioni in cui si prepara ma derivato da una unica, grande tradizione: quella della cucina povera e intelligente, dei tempi in cui gli scarti del pesce o quello meno pregiato, finivano in pentola e diventavano un gustoso pranzo per tutta la famiglia. Oggi la zuppa di pesce può essere fatta con pesci più o meno pregiati, con varietà più o meno numerose; spesso nelle pescherie si trova già il misto pesce pronto a cui aggiungere a piacere un altro tipo tra quelli prediletti. Noi lo abbiamo scelto in questa ricetta, aggiungendo le cicale di mare. E se non vi piaciono le

spine, vi proponiamo anche la [zuppetta di polpo](#).

INGREDIENTI

PESCE DA ZUPPA 1,5 kg

CANOCCHIE 500 gr

POMODORO PELATO 500 gr

BRODO DI PESCE

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PANE 8 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Eviscerate, squamate e diliscate il pesce ricavando i filetti.



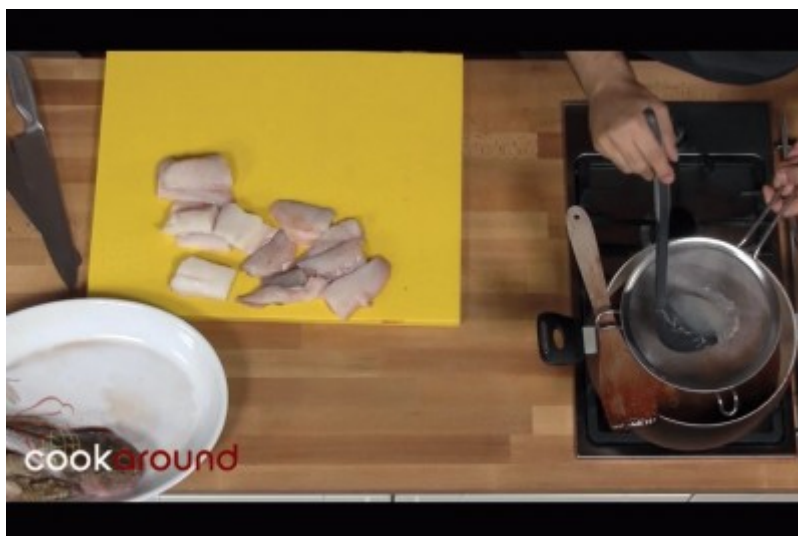
- 2 Mettete gli scarti del pesce in una pentola colma d'acqua con un paio di foglie di alloro e del sale e fate bollire il tutto per ottenere un buon brodo.

Fate scaldare in un'altra pentola un generoso giro d'olio con due spicchi d'aglio tagliati

grossolanamente ed il prezzemolo tagliato anch'esso grossolanamente.



- 3 Tritate al coltello il pomodoro pelato ed unitelo al soffritto nella pentola, bagnate il tutto con del brodo di pesce.



4 Incidete le cicale di mare sul ventre in modo tale che la polpa si distribuisca nella zuppa.



5 Affettate del pane e ponetele su di una griglia rovente.



6 Unite i filetti di pesce e le canocchie alla pentola con la zuppa e lasciate cuocere il tutto per circa 5 minuti.



7 Nel frattempo prelevate il pane dalla griglia e strofinatelo con degli spicchi d'aglio.

Impiattate la zuppa di pesce accompagnandola con le fette di pane bruschettate e con una spolverata di prezzemolo tritato al momento.



NOTE