

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di pesce | Ucha

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Russia

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



INGREDIENTI

PESCE MISTO salmone,merluzzo,halibut -
1 kg
CIPOLLE 2
PREZZEMOLO
PEPE NERO IN GRANI 6
PORRO 1
ANETO fresco - 2 cucchiaini da tavola
LIMONE 4 fette
PATATE 3
CAROTE 1
ALLORO 2 foglie
ZAFFERANO 1 bustina

PREPARAZIONE

1 In un litro e tre quarti di acqua salata cuocete per un quarto d'ora circa le patate, la

carota, le cipolle tagliate a pezzetti e il prezzemolo. Le patate devono giungere solo a meta cottura.

Unite le foglie d'alloro, i granelli di pepe schiacciati (non macinati), lo zafferano e meta del porro a fettine. Unite il pesce lavato, diliscato e tagliato a pezzi e fate cuocere per altri otto minuti.

Poco prima di togliere dal fuoco cospargete con il resto del porro a fettine e l'aneto tritato. Coprite e lasciate riposare una decina di minuti, quindi portate in tavola dopo aver decorato la zuppa con le fettine di limone.