

ZUPPE E MINESTRE

Psarosoupa - Zuppa di pesce greca

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *50 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Se per caso avete avuto modo di fare un viaggio visitando le isole dell'Egeo, magari avrete avuto occasione di assaggiare la Psarosoupa - Zuppa di pesce greca, deliziosa e profumata, una ricetta questa che potrete realizzare anche in casa. Qui il nostro passo che è di sicura riuscita. Provate questa versione che piacerà soprattutto a chi ama i sapori del mare. Se siete poi fans dei piatti greci, ecco allora per voi un'altra proposta, che ne dite di fare la [moussaka?](#)

INGREDIENTI

NASELLO oppure altro pesce a carni

bianche - 1

PATATE 4

CIPOLLINE 4

CAROTE 2

SEDANO 2 coste

POMODORI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiari da tavola

UOVA 2

LIMONE 1

RISO 1 tazza

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scegliete un pesce non superiore a 1kg di peso, pulitelo dalle squame, dalle branchie e dagli intestini e lavatelo bene. Salatelo e lasciatelo da parte.

Pulite le patate, le carote e le cipolle e mettetele intere nella casseruola con abbastanza acqua da coprirle e portate a bollore. Unite il sedano legato in mazzetti in modo che non si disperdano in cottura.



- 2 Tagliate i pomodori in quattro parti e aggiungete anche questi, insieme all'olio e al sale.



3 Quando le verdure risulteranno quasi cotte, aggiungete altra acqua ed il pesce.



4 Fatelo bollire per 20 minuti circa ed in seguito toglietelo dal brodo insieme agli ortaggi. Sistemate il pese in un piatto da portata ornandolo con gli ortaggi e filtrate il brodo.

Rimettete il brodo sul fuoco allungandolo con dell'acqua qualora fosse poco. Non appena prende bollore versateci il riso ed aggiustate di sale.

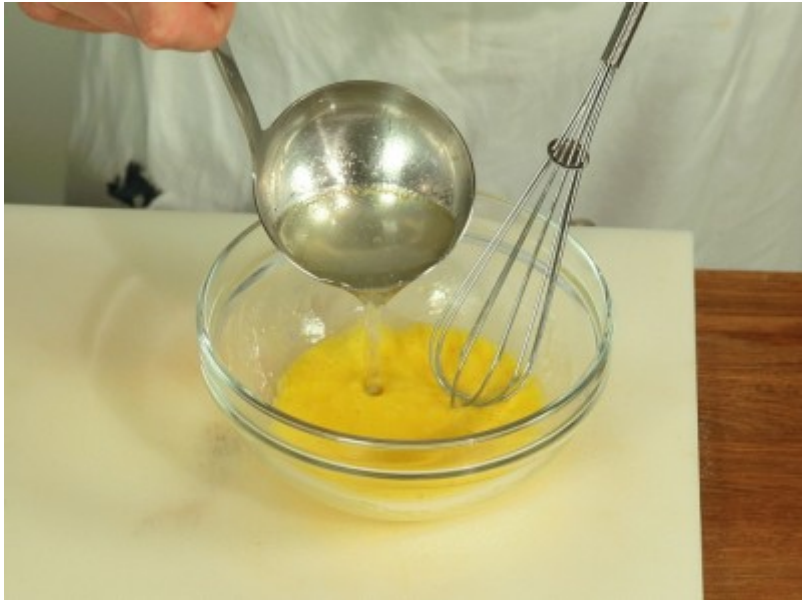


5 A cottura del riso togliete la casseruola dal fuoco e preparate la salsa avgolemono.

Sbattete bene le uova e aggiungete lentamente il succo di limone.



- 6 Prendete del brodo con il mestolo e versatelo pian piano nella salsina sbattendo continuamente.



- 7 Infine aggiungete la salsina alla zuppa mescolando bene.

