

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 kg

CANOCCHIE 500 gr

POMODORO PELATO 200 gr

CODA DI ROSPO 800 gr

MOSCARDINI 400 gr

TOTANI 200 gr

CALAMARI 400 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 2

cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

PANE 8 fette

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

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

In una casseruola aggiungete dell'olio. Mettete gli scarti del pesce e i pesci da zuppa più piccoli.

Aggiungete l'acqua, il prezzemolo e la passata di pomodoro.

Schiumate via via e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 30 minuti.

Altermine filtrate bene il brodo.





- 2 Fate scaldare in un'altra pentola un generoso giro d'olio gli spicchi d'aglio te il peperoncino.



- 3 Una volta che l'olio sarà caldo cominciate ad aggiungere i molluschi, partendo dai moscardini.

Aggiungete i totani e fate rosolare per 5 minuti poi aggiungete i calamari.





4 Aggiungete il concentrato di pomodoro e coprite col brodo di pesce preparato in precedenza.

Lasciate cuocere a fuoco basso per più di 50 minuti.

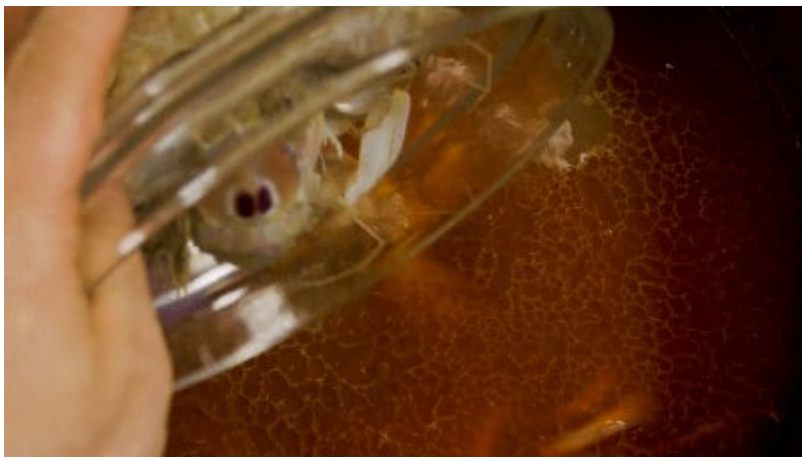




5 Aggiungete il pesce sfilettato e le cicale e proseguite la cottura per altri 10 minuti circa.

Assaggiate e rgolate di sale.





6 Servite la zuppa spolverizzando col prezzemolo e con del pane bruschettato.



NOTE