

Zuppa di pesce



ingredienti

1 kg di pesce di mare misto da zuppa
 500 ml di passata di pomodoro
 3 spicchi d'aglio
 un bicchiere di vino bianco secco
 un porro
 una cipolla
 un mazzetto di prezzemolo
 qualche cucchiaino di olio extravergine d'oliva
 peperoncino
 sale, pepe

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

1 ora 15 min

TEMPO TOTALE

1 ora 35 min

procedimento

Pulire il pesce. Se si usano le vongole, lasciarle spurgare in acqua per qualche ora. Se la scelta è caduta sulle cozze, pulire bene il guscio, spazzolandole con cura.

Tenere comunque da parte gli scarti ed eventuali ritagli (ad eccezione delle interiora), radunandoli in una pentola insieme a mezza cipolla, il porro, un ciuffo di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tagliato a metà. Coprire con acqua, salare e mettere a bollire per circa 40 minuti, fino a ridurlo ad un fumetto di pesce ristretto e torbido. Filtrare con un colino il brodo così ottenuto, premendo con un cucchiaino sulle maglie del colino stesso.

Nel frattempo, preparare il pesce alla cottura, tagliandolo a pezzi. Suddividere tutto il pesce in 4 gruppi: molluschi (come calamari, seppie, totani, che necessitano di una cottura più prolungata), pesce da lisca, cozze e/o vongole e crostacei.

In una pentola, dorare a fiamma dolce due spicchi d'aglio, il peperoncino e la cipolla tritata finemente, quindi tuffarvi i molluschi; portare a fuoco medio, bagnare con il vino bianco e lasciare sfumare. Aggiungere il fumetto di pesce, la passata di pomodoro, regolare di sale e pepe, abbassare la fiamma e lasciar cuocere per circa 10 minuti dal bollore, mescolando di tanto in tanto, quindi unire il pesce da lisca a pezzi, cominciando dai pezzi più grossi e spessi e finendo con i filetti più sottili. Lasciar cuocere per circa 10 minuti in tutto, quindi introdurre le cozze (e/o le vongole) e lasciar cuocere per altri 10 minuti. Inserire quindi per ultimi i crostacei, facendo cuocere per gli ultimi 5-7 minuti. Spegnerne il fuoco, cospargere con abbondante prezzemolo tritato e mescolare brevemente per distribuirlo; servire la zuppa di pesce ben calda, con abbondante pane abbrustolito arricchito con un filo d'olio.

2/3 persone