

Zuppa di pesce *(Minestre in brodo)*



Preparazione

Pulite tutti i pesci dalle squame, sotto acqua corrente ed eliminate le interiora.

Pulite le seppie togliendo, pelle, occhi, bocca, e interiora.

Pulite i moscardini togliendogli gli occhi e la bocca.

Rompete le chele di granchio con un martello, così la corazza lascerà molto più sapore nella zuppa.

Preparate le canocchie, tagliando con una forbice i lati, in modo che le potrete mangiare con facilità, una volta cotte.

Togliete le scorze alle mazzancolle.

Lavate e fate saltare le cozze e le vongole in una pentola a parte. Eliminate i gusci delle conchiglie e tenete da parte il brodo.

Preparate un brodo di pesce con qualche verdura, il brodo delle conchiglie e gli avanzi del pesce.

Fate un trito di sedano e cipolla e fatelo soffriggere in una pentola capiente, nella quale poi preparerete la zuppa.

Aggiungete il pomodoro e fate soffriggere per qualche minuto con qualche foglia di basilico.

Fate saltare assieme al sugo di pomodoro le chele di granchio e spruzzate con un goccio di vino bianco, poi aggiungete la seppia tagliata ad anelli, le mazzancolle e le canocchie.

Irrorate con tutto il brodo che avete (circa 2 litri) e aggiungete i moscardini, la gallinella, lo scorfano e il pesce go.

Salate e mettete una presa di zucchero per dare più sapore. Aggiungete uno spicchio d'aglio tritato, peperoncino, pepe e pimenton in maniera moderata.

Lasciate cuocere il tutto per mezz'ora e poi togliete dalla zuppa tutti i pesci (scorfano, gallinella, go) e puliteli dalla pelle e dalle lisce.

Rimettete nella zuppa tutta la polpa del pesce ben pulita e continuate la cottura per altri

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Chele di granchio 300 grammi

Cozze 550 grammi

Vongole 400 grammi

Pesce go 100 grammi

Canocce 150 unità

Seppie 100 grammi

Moscardini 180 grammi

Mazzancolle 180 grammi

Scorfani 160 unità

Gallinelle 280 unità

Pomodori 300 grammi (freschi)

Sedano 80 grammi

Cipolle 60 grammi

Aglio 1 spicchio

Pimienton (peperoncino, pepe, pimenton)

15 minuti.

Servite con crostini di baguette.

Consigli

Per ottenere una zuppa di pesce ricca di sapori diversi, potreste acquistare anche qualche pesce diverso, come un bel rombo, magari già pulito da ogni traccia di interiora.

Curiosità

La zuppa di pesce trae le sue origini direttamente dal mondo dei pescatori, dove, gli stessi erano soliti consumare per la preparazione di questa pietanza i pesci meno pregiati.