



RICETTA: ZUPPA DI PESCE



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 40 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di pesce misto a filetti (gallinella, scorfano, rana pescatrice, ecc.)
- 2 seppie
- 500 g di cozze
- 250 g di code di gambero
- 500 g di pomodori pelati
- 8 fette di pane casereccio
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva BERTOLLI ROBUSTO
- 2 spicchi d'aglio
- 4 filetti d'acciuga
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 peperoncino
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1/2 litro di brodo vegetale
- sale
- pepe

Preparazione:



Prepara un trito di carota, cipolla e prezzemolo (1). Taglia le seppie a strisce (2). Lava e raschia i gusci delle cozze eliminando il peduncolo. Lava i pesci e tagliali a pezzetti (3).



Sminuzza le acciughe, mettile in una casseruola con l'aglio sbucciato e schiacciato, l'olio e il peperoncino spezzettato, quindi stemperale a fuoco dolce. Unisci il trito di verdure (4) e le seppie, lascia appassire per qualche minuto quindi bagna con il vino bianco (5). Lascia parzialmente evaporare, quindi aggiungi i pomodori (6).



Olio consigliato:

Dopo 15 minuti versa nella casseruola tutto il pesce (7) meno i gamberi e le cozze, fai insaporire per 1 minuto, quindi unisci il brodo (8), proseguendo la cottura per altri 10 minuti. Aggiungi i gamberi e le cozze (9) e continua la cottura circa 5 minuti sino a quando le cozze si saranno aperte. Al termine regola di sale e pepe ed elimina parte dei gusci delle cozze. Servi con fette di pane tostato e un filo d'olio.



Robusto