

Gli editoriali.

LA RICETTA DELLA ZUPPA DI PESCE

Scopri come preparare la zuppa di pesce, piatto ricco e gustoso tipico della tradizione culinaria delle zone marinare italiane.

Tempo preparazione: 100 minuti

Difficoltà: Difficile

6 persone

Ingredienti:

- 6 gamberi
- 600 gr di gallinella
- 600 gr di triglie
- 400 gr di seppie
- 500 gr di coda di rospo
- 500 gr di passata di pomodoro
- 1 kg di cozze
- Mezzo bicchiere di vino bianco
- 3 spicchi d'aglio
- Olio extravergine di oliva qb
- Prezzemolo qb
- Sale qb
- Pepe nero qb
- Pane a fette

Per il brodo:



- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla bianca
- 1,5 litri d'acqua
- Pepe qb
- Prezzemolo qb

La **zuppa di pesce** è un piatto gustoso e denso di sapori che fa parte della **tradizione culinaria italiana**, in particolare delle **zone marinare**. In ogni regione, in realtà, esistono delle varianti della classica ricetta della zuppa di pesce, come ad esempio i **pesci in guazzetto**, la **zuppa di cozze** o di **vongole**, o ancora il **caciucco livornese**. In effetti, si tratta di un piatto molto versatile che si può realizzare con pesci diversi e condimenti di vario tipo. Ma come fare la zuppa di pesce classica? Il procedimento è un po' impegnativo, ma basta acquistare tutti gli ingredienti freschi e seguire tutti i passaggi per preparare una zuppa di pesce deliziosa. Vediamo insieme come fare.

Procedimento

- 1 – Il primo passo è prendere tutti gli ingredienti della zuppa di pesce necessari e disporli su un piano di lavoro per averli tutti subito a disposizione. Inizia poi a **pulire il pesce**, partendo dalle gallinelle, proseguendo con le triglie e poi con la rana pescatrice. Eviscera i pesci, elimina le lisce, sciacquali e poi tagliali per ottenere dei filetti puliti. Gli scarti, come ad esempio le teste, non buttarli ma mettili da parte perché ti serviranno per il brodo.
- 2 – Pulisci poi i **gamberi**: stacca la testa e la coda, elimina il carapace e il filamento scuro sul dorso, tenendo sempre da parte gli scarti utili.
- 3 – Lava il sedano e la carota e tagliali a tocchetti piccoli. Tagli anche la cipolla a fettine sottili.
- 4 – In un tegame versa le verdure così tagliate, gli scarti della pulizia dei pesci e poi un po' di prezzemolo e di pepe. Copri il tutto con circa un litro e mezzo d'acqua e cuoci il brodo per circa due ore da quando inizia a bollire. Di tanto in tanto, elimina la schiuma che si formerà sulla superficie con un mestolo.
- 5 – Nel frattempo, pulisci le **cozze**, scegliendo solo quelle ancora chiuse: pulisci il guscio dalle impurità e poi sciacquale.
- 6 – Versa un po' d'olio in un tegame con uno spicchio d'aglio e fallo scaldare, poi versa le cozze e copri con un coperchio. Lasciale cuocere per circa 5 minuti, girandole di tanto in tanto.
- 7 – Quando le cozze saranno tutte aperte, scolale con un colino per raccogliere l'acqua di cottura, poi sguscialle. Lascia, però, qualche cozza con il guscio per guarnire il piatto prima di servirlo.
- 8 – A questo punto occupati delle **seppie**, che dovrebbero essere possibilmente già pulite. Tagliale a strisce sottili, poi prendi un tegame e scaldi dell'olio con uno spicchio d'aglio. Versa al suo interno le seppie e falle rosolare per circa 4 minuti, poi sfumale con mezzo bicchiere di vino bianco e lascia evaporare.

9 – Nello stesso tegame delle seppie versa poi la passata di pomodoro e l'acqua di cottura delle cozze. Copri con un coperchio e lascia cuocere il tutto per circa mezzora.

10 – Giunti a questo punto, il **brodo** dovrebbe essere pronto: filtralo con un colino e tienilo da parte.

11 – Togli l'aglio dal tegame della zuppa e aggiungici i tranci di rana pescatrice e il brodo di pesce ottenuto. Lascia cuocere a fuoco basso per una decina di minuti. Nel frattempo, tosta le **fette di pane**.

12 – Unisci alla zuppa i filetti di gallinella e di triglia e dopo qualche minuto, anche i gamberi e le cozze sgusciate. Lascia cuocere per altri dieci minuti.

13 – Aggiungi sale e pepe, gira la zuppa delicatamente con un cucchiaino per non far sfaldare il pesce e lascia insaporire il tutto ancora per qualche minuto.

14 – Togli il tegame dal fuoco e versa le porzioni di zuppa di pesce in terrine di terracotta oppure in un piatto dai bordi alti.

15 – Guarnisci i piatti con le cozze con il guscio e con del prezzemolo tritato e infine servi in tavola, accompagnando il piatto con delle fette di pane tostate.

Puoi **conservare** la zuppa di pesce eventualmente avanzata in frigorifero per al massimo **due giorni**. Se vuoi, puoi anche **congelarla**, ma solo se nella preparazione hai utilizzato ingredienti freschi.