

«Brodetto all'anconetana»

MARCHE

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

pesce assortito: triglia , sgombri, passere, rombi piccoli, scampi, cefali, cicale, scorpenne, spigolette, merluzzetti, pannocchie, calamari , seppie, sogliole, palombo, capone, piccole anguille: complessivamente 800 g
300 g di pomodori
80 ml di olio extravergine d'oliva

25 g di prezzemolo
1 spicchio d'aglio
1/2 cipolla
1/2 bicchiere di aceto bianco
fette di pane scuro
sale
pepe



Come Fare:

Pulire bene il pesce prescelto (tenendo presente che vi devono essere molte diverse qualità), lavarlo e lasciarlo sgocciolare.

Porre in una casseruola l'olio e la cipolla tagliata a fettine sottili, rosolare a fuoco basso.

Mettere nella casseruola un battuto di aglio e prezzemolo, la scorpena e poi i pomodori pelati e spezzettati; salare, pepare, e cuocere sempre a fuoco basso.

Quando la scorpena sarà cotta pulirla e passarla al setaccio, facendo cadere il passato nel recipiente. Aggiungere poi i pesci mettendo prima le seppie ed i calamari, poi le pannocchie e gli scampi, quindi il rimanente pesce; lasciare per ultimi i merluzzetti e le sogliole.

Quando la zuppa inizierà a bollire unire l'aceto e cuocere a fuoco basso per 15 min; il sugo dovrà risultare piuttosto denso.

Versare il "brodettato" sulle fette di pane già disposte nella zuppiera e servire.