# ZUPPA DI PESCE A MODO MIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di pesce misto per zuppa,
- qualche scampo,
- una ventina di peoci,
- un piccolo polipo,
- uno spicchio d'aglio,
- un porro,
- un rametto di salvia,
- un pezzetto di peperoncino rosso,
- olio,
- 500 g di pomodori maturi,
- sale,
- pepe,
- brodo,
- vino bianco,
- crostoni di pane tostato.

Preparate il pesce per la cottura, squamandolo, sventrandolo e lavandolo bene; tagliate poi a pezzi i pesci più grossi.
Strofinate i peoci con una spazzola dura sotto l'acqua corrente, per eliminare la terra e le incrostazioni che hanno attaccate; sgusciate gli scampi, levando il filino nero dell'intestino e lavandoli bene.
Pulite il polipo, staccate i tentacoli, tagliate tutto a pezzi e lavate bene anche questi.
Ora preparate un trito con aglio, il porro, qualche fogliolina di salvia e il peperoncino rosso; mettetelo in una grande casseruola (che possa contenere tutti gli ingredienti) con un bicchiere scarso di olio; fate rosolare a fuoco lento, poi unite i pesci a carne più dura e il polipo e, dopo qualche minuto, quelli a carne più tenera, i peoci e gli scampi; fate cuocere tutto nel condimento, poi, dopo circa 10 minuti, unite i pomodori pelati e macinati nel passaverdure.
Salate, pepate e fate cuocere per circa 20 minuti, girando ogni tanto con delicatezza e tenendo la fiamma viva nei primi minuti di cottura, dopo l'aggiunta del pomodoro in modo che il sugo possa asciugarsi un po'; 5 minuti prima di togliere dal fuoco unite mezzo bicchiere di vino bianco.
Servite la zuppa ben calda in fondine individuali in cui avrete disposto dei crostoni di pane tostato, o fritto nel burro.