

ZUPPA DI PESCE ALLA RIVIERASCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1,500 Kg di pesce assortito da zuppa (scorfani, triglie, anguilla, seppie, polpetti, cozze),
- una cipolla,
- una costola di sedano,
- una carota,
- un mazzetto di basilico,
- qualche foglia di alloro,
- olio,
- un bicchiere di vino bianco,
- quattro filetti di acciughe,
- sale,
- due spicchi d'aglio,
- un ciuffo di prezzemolo,
- otto fette di pane casereccio.

Pulite scorfani e triglie; poi lavateli e tagliateli a pezzi; riducete a pezzi anche l'anguilla.

Pulite e lavate seppie e polpetti e tagliateli a striscioline sottili, tagliuzzando anche i tentacoli.

Tritate finemente la cipolla, il sedano, la carota, il basilico e l'alloro e mettete ad appassire il trito in una grande casseruola, possibilmente di terracotta, con mezzo bicchiere di olio.

Unitevi quindi le seppie e i polpetti e fateli insaporire per qualche minuto; spruzzate con il vino bianco e continuate la cottura per 30 minuti.

Intanto mettete le cozze, prima ben lavate e raschiate, in una grande padella: fatele aprire a calore vivo, quindi estraete i molluschi dalle valve.

Trascorsi i 30 minuti stabiliti, unite a seppie e polpetti i filetti di acciughe spezzettati e i pesci tagliati a pezzi e fate cuocere per altri 20 minuti, a fiamma dolce.

Dopo 10 minuti unite anche le cozze sgusciate e regolate di sale.

Tritate finemente l'aglio e il prezzemolo e fateli rosolare per qualche istante in due cucchiaini di olio.

Qualche minuto prima del termine definitivo di cottura della zuppa, unitevi il trito e mescolate per ben amalgamare.

Mentre la zuppa finisce di cuocere, fate tostare le fette di pane e mettetene due in ogni ciotola individuale.

Prendete il pesce dalla zuppa con una schiumarola e suddividetelo nelle quattro ciotole; poi prelevate con un mestolo il brodetto bollente, versatelo sul pesce e servite.