ZUPPA DI MOLLUSCHI

Ingredienti per 4 persone:

- tre cipolle medie,
- sei spicchi d'aglio,
- 500 g di pomodori ben maturi,
- 500 g di piccoli polpi,
- 500 g di piccole seppie,
- 500 g di calamaretti,
- olio d'oliva,
- un cucchiaino di prezzemolo tritato,
- sale,
- pepe,
- un cucchiaino di zenzero in polvere,
- un quarto di vino rosso,
- sei fette di pane casereccio.

Pelate le cipolle e tre spicchi d'aglio e tritateli finemente.
Immergete i pomodori nell'acqua bollente, poi passateli nell'acqua fredda, pelateli e sminuzzateli con una forchetta, dopo averli privati dei semi.
Pulite i polpi, eliminando gli occhi, il rostro e la parte nera interna.
Pulite le seppie e i calamari.
Lavate tutti i molluschi e fateli scolare bene in uno scolapasta o su un telo.
Fate scaldare sei cucchiai di olio in una grande casseruola di coccio e mettetevi le cipolle, l'aglio e il prezzemolo.
Fate rosolare il tutto a fuoco lento, mescolando di continuo con un cucchiaio di legno.
Quando le cipolle si saranno appassite, alzate la fiamma e aggiungete i molluschi, il sale, il pepe e lo zenzero.
Fate rosolare per 2 minuti e aggiungete i pomodori; mescolate e bagnate con il vino.
Portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma, coprite il recipiente e lasciate cuocere pian piano per 1 ora e 30 minuti, mescolando di tanto in tanto.
Pochi minuti prima di servire, fate tostare le fette di pane casereccio e strofinatele con gli altri spicchi d'aglio.
Portate la zuppa in tavola, con il pane a parte: ogni commensale metterà una fetta di pane nella sua fondina, la irrorerà con un filo di olio e vi verserà sopra la zuppa.