BRODETTO DELL'ADRIATICO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di pesce da zuppa,
- 1 bicchiere d'olio,
- 1 cipolla,
- 5 pomodori maturi,
- 2 spicchi d'aglio,
- 1/2 bicchiere d'aceto,
- prezzemolo,
- sale,
- pepe.

Pulite e preparate il pesce lasciando interi i pesci più piccoli e tagliando in tre o quattro pezzi quelli più grossi.
Fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio, unite i pomodori a pezzetti e l'aceto allungato con altrettanta acqua.
Salate poco, mettete un pizzico di pepe e gli spicchi di aglio e fate sobbollire.
Tritate un mazzetto di prezzemolo e mettetelo nella pentola del sugo.
Aggiungete quindi i pesci a carne più soda, e dopo 10 minuti di cottura, quelli più teneri.
Copriteli poi con acqua tiepida e alzate la fiamma, proseguite la cottura a pentola scoperta e a fiamma sempre viva, mescolando di tanto in tanto finchè dura il tempo indicato per la cottura.
Il brodetto deve risultare abbastanza liquido.
Se volete accompagnate con fette di pane abbrustolito.
Nel brodetto classico della costa adriatica non dovrebbero mai mancare seppie, rombo, scorfano, palombo, capone, piccole sogliole e cannocchie.
L'aceto dovrebbe essere molto buono, di vino bianco o rosso a piacere.