ZUPPA DI OCCHIATA

Ingredienti per 4 persone:

- kg. 1 di occhiata,
- g. 500 di pomodori pelati,
- uno scalogno,
- una manciata di prezzemolo,
- olio d'oliva,
- g. 200 di riso,
- uno spicchio d'aglio.

Pulite e lavate le occhiate.
Preparate un soffritto scaldando olio d'oliva in una pignatta di terracotta, facendovi rosolare i pomodori pelati finché si disfano e aggiungendo poi lo scalogno tritato e il prezzemolo.
Unite al soffritto il pesce e cuocete qualche minuto, poi aggiungete 1 litro e 1/2 d'acqua e fate bollire per mezz'ora.
Filtrate, unite al brodo così ottenuto un mestolo di riso e portatelo quasi a cottura.
Completate con uno spicchio d'aglio tritato finemente e prezzemolo.
Dopo cinque minuti, togliete dal fuoco e servite.
Per un sapore in più aggiungete al soffritto anche timo e alloro e bagnate il pesce con il vino prima di versare l'acqua.