ZUPPA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- Kg. 1,200 di pesce misto (seppie, calamari piccoli e teneri,grongo, cappone, san pietro, nasello, pescatrice, gamberetti),
- 1/2 kg. di cozze,
- 1/2 kg. di vongole,
- 50 gr. di olio d'oliva,
- 2 spicchi di aglio,
- 400 gr. di pomodori pelati,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 foglia di alloro,
- 3 foglie di basilico,
- sale,
- pepe abbondante,
- aglio,
- 8 fette di pane casereccio.

Preparate per la cottura tutti i pesci tenendo da parte le teste e le lische.
Tagliate a listarelle le seppie e i calamaretti, a pezzi il grongo, il cappone, il san pietro, il nasello e la pescatrice.
Sgusciate i gamberetti poi lavateli e sgocciolateli.
Lavate con cura le vongole e le cozze, mettetele quindi in un tegame con un cucchiaio di olio, copritele e fatele cuocere a fuoco vivo, finchè si apriranno.
Togliete i molluschi dai gusci (lasciate però 4 cozze a testa nella conchiglia) e tenete a parte il liquido formatosi dopo averlo filtrato.
In poca acqua fate cuocere le teste dei pesci e le lische.
Passate tutto al setaccio con il liquido di cottura delle vongole e delle cozze.
In una casseruola sufficientemente grande, fate soffriggere gli spicchi di aglio nell'olio poi toglieteli e versatevi i pomodori e il prezzemolo tritati, l'alloro, sale e pepe.
Dopo 5 minuti unite prima le seppie e i calamaretti poi i pesci più teneri.
Aggiungete il liquido di cottura tenuto a parte e fate cuocere il tutto per circa un quarto d'ora dall'ebollizione.
Nel frattempo passate l'aglio sulle fette di pane, disponetele in una bella teglia, spruzzatele di olio, pepatele e fatele dorare in forno.
Mettetele nei piatti fondi (2 per piatto), suddividetevi i pesci vari e i frutti di mare.
In ogni piatto mettete 4 cozze con il guscio, versate il brodo bollente di cottura e servite subito.