ZUPPA DEL PESCATORE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di branzino,
- 500 g di coda di rospo,
- 400 g di pesce cappone,
- 1000 g di cozze,
- 1 cipolla,
- 1 chiodo di garofano,
- 4 porri,
- 5 carote,
- 4 patate,
- 4 zucchine,
- 1 costa di sedano,
- 1 mazzetto aromatico,
- sale,
- pepe.

Pulite tutti i pesci.
Sbucciate la cipolla e steccatela con il chiodo di garofano.
Pulite una carota e tagliatela a rondelle, tritate una costa di sedano e mettete il tutto in una pentola con i ritagli di pesce, il mazzetto aromatico, sale, pepe e circa due litri e mezzo d'acqua.
Coprite e cuocete a fuoco basso per mezz'ora.
Intanto lessate le patate in acqua fredda salata.
Quando l'acqua giunge a bollore unite le altre verdure e cuocete per 20 minuti circa.
Sgocciolatele e tagliatele a rondelle.
Raschiate e lavate le cozze.
Fatele aprire a fuoco vivo in una padella.
Mettete i pezzi di pesce in una pentola, bagnateli con il court-bouillon filtrato al colino fine, portate a ebollizione e lasciate cuocere a fuoco medio per circa mezz'ora.
Disponete il pesce al centro del piatto da portata caldo e distribuite le cozze da una parte e le verdure dall'altra.
Servite la zuppa insieme a una vinaigrette d'olio, aceto, sale, pepe.