ZUPPA PESCATA DI CORSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pesce,
- 2 pomodori,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 cipolla,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 peperoncini,
- sale,
- pepe,
- basilico,
- 600 g di patate.

Come in tutte le ricette che si rispettano iniziamo sbucciando le patate, tagliatele poi in 4 pezzi, lavate il pesce e mettetelo in una pentola insieme alle patate, la cipolla, l'aglio, il peperoncino, lo zafferano, i pomodori, il basilico, sale, pepe; insomma tutto! Riempite la pentola d'acqua e fate cuocere per 70-80 minuti.
Una volta pronto prendete il passaverdure e tritate il tutto sempre più finemente, in modo che le lische del pesce vengano disintegrate.
Servite accompagnando con crostini di pane spalmati di maionese e peperoncino.