

ZARZUELA ALLA CATALANA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di coda di rospo,
- 400 g di pomodori maturi,
- 300 g di calamari,
- 24 vongole veraci,
- 16 cozze,
- 4 scampi,
- 4 gamberoni,
- 2 porri,
- 1 spicchio di aglio,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 2 cucchiai di olive nere,
- 1/2 limone,
- 4 cucchiai di cognac,
- 5 cucchiai di sherry,
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Pulite la coda di rospo e tagliatela in tranci; nettate anche i calamari e riduceteli ad anelli.

Pulite le cozze raschiandone il guscio, fate spurgare in acqua salata le vongole e fate aprire i molluschi sul fuoco in un tegame, quindi sgusciateli.

Sbollentate, pelate e tritate i pomodori.

Fate appassire i porri tritati con l'aglio in 2 cucchiai di olio; unite i pomodori, il prezzemolo tritato, un po' di sale e cuocete per 10 minuti.

Intanto rosolate la coda di rospo in 2 cucchiai di olio, unite i calamari, il succo del mezzo limone e cuocete per 10 minuti.

Aggiungete nella pentola del pesce il sugo di pomodoro poi i frutti di mare e i crostacei.

Lasciate insaporire, quindi pepate, unite le olive snocciolate e bagnate con lo Sherry ed il Cognac.

Fate evaporare, quindi servite con fette di pane grigliate.