

ZUPPA DI PESCE ALLA CROTONIATE

Ingredienti per 8 persone:

- 3 kg di pesce misto (scorfano, triglie, polipi),
- 1 cipolla,
- 5 spicchi di aglio,
- 1 manciata di lattuga di mare,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 500 g di pomodori pelati,
- 20 cl di olio d'oliva extra-vergine,
- 3 peperoncini piccanti,
- sale.

Nel 'quadaru' (caldaia, calderotto di coccio) mettete a soffriggere con l'olio la cipolla tritata e l'aglio a pezzettini. Aggiungete i pomodori pelati privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, una manciata di quell'alga detta 'lattuga di mare', una metà del prezzemolo e i peperoncini piccanti macinati grossolanamente.

A cottura quasi completa della salsa, cioè appena l'olio si stacca dal pomodoro venendo a galla, ponetevi i pesci iniziando da quelli più grossi e sodi e che richiedono una cottura più lunga e aggiungendo via via quelli di carni più delicate, le cozze e i gamberi.

Regolate il sale bagnando possibilmente con acqua di mare.

A completa cottura cospargete del rimanente prezzemolo.

Servite il pesce, tolto con una schiumarola dal recipiente, nel piatto e il brodetto in una ciotola di coccio in cui inzupperete il pane che l'accompagna