BRODETTO VENEZIANO DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di ghiozzi,
- 1 kg di scorfani,
- 1 kg di gamberetti grigi,
- 1 limone,
- 4 pomodori,
- 1 kg di cefalo,
- 1 kg di coda di rospo,
- 1/2 kg di polpo a pezzi,
- 1 bicchiere d'olio d'oliva,
- 2 spicchi d'aglio,
- prezzemolo, sale.

Lavate e pulite il pesce della parte iniziale della lista, privando gli scorfani delle teste che farete bollire, per un' ora, nell' acqua, con un limone tagliato a metà ed i pomodori tagliati in quarti.
Aggiungete gli scorfani, i ghiozzi ed i gamberetti 20 minuti prima del termine della cottura.
Poi filtrate il tutto, settacciate il pesce, le teste, e versate nel brodo il composto così ottenuto.
Pulite e lavate il pesce della seconda parte della lista, bollitelo a fiamma dolce, in acqua salata, finchè non ha raggiunto la cottura.
I pezzi di polpo e la coda di rospo cuociono più lentamente del cefalo, che va unito più tardi.
Intanto preparate un soffritto con olio, burro, aglio e prezzemolo tritato, e lasciate cuocere a calore dolce finchè l' aglio non si colorisce.
Scolate il pesce.
Gettate via la testa del cefalo, spinatelo e tagliatelo a pezzi; tagliate, a vostro piacere, la coda del rospo, mentre i pezzi di polpo vanno bene così come sono.
Aggiungete i pezzi di pesce nel soffritto, e lasciate colorire.
Versate il brodo preparato nella prima fase, unite sale quanto basta (se necessario), e lasciate bollire, per qualche minuto, a fiamma dolce.
Servite in piatti fondi con fette di pane casareccio fritte nell'olio.