

# ZUPPA FIAMMINGA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g. di pesce tipo nasello, pescatrice o san pietro,
- 600 g. di cozze,
- una cipolla,
- un porro,
- una carota,
- una costola di sedano,
- 50 g. di burro,
- 50 g. di panna,
- un cucchiaio di farina,
- mezzo limone,
- uno stelo di prezzemolo,
- fette di pane tostato,
- sale,
- pepe.

Pulite, lavate e tagliate a pezzi il pesce, tenendo da parte le lisce e le teste.

In una pentola con un litro abbondante di acqua, fate bollire per 30 minuti, coperto, gli scarti del pesce, il prezzemolo e qualche grano di pepe.

Poi filtrate il brodo e tenetelo da parte.

Lavate le cozze sotto l'acqua corrente e fatele aprire in una casseruola su fuoco medio.

Togliete le valve dal guscio, filtrate il liquido di cottura e aggiungetelo al brodo.

In una casseruola preferibilmente di coccio fatevi fondere il burro e rosolatevi la cipolla, la carota e la costola di sedano, mondati e tritati.

Poi unite i pezzi di pesce e coprite con il brodo preparato.

Fate cuocere coperto, su fuoco basso per 45 minuti.

Dopodiché aggiungete la panna, il succo di limone e la farina (prima stemperata in poco brodo caldo).

Salate e mescolate delicatamente.

Servite la zuppa in ciotole accompagnata da fettine di pane tostato.