
BRODETTO DELLA RIVIERA ADRIATICA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scorfani da 150 g di ognuno
- 1 trancio di razza (400 g)
- 1 trancio di palombello (350 g)
- 200 g di concentrato di pomodoro
- 50 g di cipolla mondata
- 8 scampi
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Sviscerate gli scorfani, squamateli e privateli degli aculei più grossi.

Tagliate a tocchi il trancio di palombello e la razza.

Lavate tutti i pesci sotto il getto dell'acqua fredda corrente e lasciateli a bagno in abbondante acqua e aceto per circa 30 minuti.

Intanto tritate finemente la cipolla e fatela appassire in quattro cucchiai d'olio.

Unite quindi il concentrato di pomodoro, circa un quarto di litro d'acqua calda, sale e pepe.

Coprite e fate cuocere questo sugo a fuoco moderato fino a quando sarà piuttosto ristretto; a questo punto aggiungete il pesce sgocciolato, gli scampi interi e un cucchiaiatà d'aceto.

Aggiustate di sale, quindi fate cuocere il tutto per 10 minuti.

Servite il brodetto caldo con pezzi di pane tostato nei piatti.