BRODETTO MARCHIGIANO

Ingredienti per 8 persone:

- 2500 g di pesce misto
- 300 g di seppie
- 300 g di canocchie
- 300 g di seppie piccole
- 300 g di cozze
- 300 g di vongole
- 5 pomodori poco maturi
- 1 peperone verde
- peperoncino
- 1 cipolla
- 10 cl di aceto di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Vi sono tante ricette di brodetto quante sono le regioni che si affacciano lungo la costa adriatica.
Questa che riportiamo appartiene alla tradizione gastronomica di San Benedetto del Tronto, nelle Marche.
In due padelle fate aprire a fuoco vivo e senza condimento cozze e vongole.
In un larga teglia scaldate quattro o cinque cucchiai d'olio e lasciatevi appassire la cipolla finemente tritata.
Adagiate nel recipiente le seppie spellate e dopo 10 minuti aggiungete il peperone privato dei semi e dei filamenti bianchi, tagliato a larghe falde.
Salate, pepate, mescolate, cuocete per 10 minuti a fuoco basso.
Quindi aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e tagliati a pezzetti (ricordiamo che i pomodori non devono essere troppo maturi perché la caratteristica di questo brodetto è il colore rosato) e un peperoncino sbriciolato.
Spruzzate l'aceto, fate evaporare e iniziate a mettere strati di pesci, eviscerati e ben lavati, cominciando dal tipo meno delicato e finendo con le cozze, le vongole (parte con il guscio e parte senza) e con le canocchie.
Coprite in modo che il vapore non esca.
Cuocete lentamente per circa 20 minuti.