

BRODETTO ALL'ANCONETANA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di pesce assortito
- 500 g di pomodoro
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 cipolla
- aglio
- 1/2 bicchiere di aceto di vino bianco
- prezzemolo
- sale
- pepe

In un coccio rosolare la cipolla sottile; unire un battuto d'aglio e prezzemolo, lo scorfano e i pomodori pelati a pezzetti; unire sale e pepe.

Passare al setaccio lo scorfano una volta cotto e rimetterlo nella casseruola unendo gli altri pesci a cominciare da seppie e calamari, e via via gli altri secondo la cottura richiesta.

Appena prende bollore spruzzare d'aceto e cuocere per 20 minuti.

Servire un po' denso sul pane.

Il brodetto all'anconetana deve risultare un po' denso a fine cottura; viene servito tradizionalmente sul pane scuro, ma nulla vieta che venga utilizzato come un succulento condimento per la pasta.

Nel caso allora in cui vi si vogliano condire degli spaghetti, si dovrà aver cura di far addensare di meno la preparazione tenendola un po' più liquida; l'aceto invece dovrà essere omesso del tutto.

Variante: brodetto recatanese: la preparazione di base di questo piatto è quella del brodetto all'anconetana, ma non vi compare il pomodoro, bensì lo zafferano selvatico o zafferanella.

L'aceto viene omesso, mentre i pesci vengono infarinati prima di essere messi in casseruola.

La preparazione che ne risulta è così anche più densa del brodetto all'anconetana, con un caratteristico colore bronzo. Lo stesso tipo di preparazione la si trova lungo tutto il litorale marchigiano.