

ZUPPA DI PESCE MISTO ALL'ARANCIA

Ingredienti per 6 persone:

- 500 g di merluzzo,
- 1 nasello,
- 1 volpina,
- 1 scorfano,
- 1 sogliola,
- 3 calamari,
- 3 seppie,
- 400 g di vongole,
- 10 scampi,
- 1 cipolla,
- 1 porro,
- 2 carote,
- 1 pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 2 arance,
- basilico,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe,
- crostini di pane,
- burro.

Pulite tutto il pesce e preparate il brodo con i loro scarti, unitevi un porro, due carote, mezzo bicchiere di vino e un po' di sale.

Filtrate e tenetene da parte un litro e mezzo.

In un tegame soffriggete con due cucchiaini d'olio la cipolla tritata finemente, aggiungete la metà del brodo caldo e cuocete per 20 minuti o fino a quando la cipolla è quasi sfatta.

Bagnate con il rimanente brodo tutto il pesce esclusi scampi e vongole.

Salate e cuocete il tutto per mezz'ora.

A 3 minuti da fine cottura aggiungete un bicchiere di succo delle arance spremute, gli scampi, le vongole, il pomodoro spellato, privato dei semi e tagliato a cubetti, il basilico spezzettato, sale e pepe.

Servite la zuppa calda con crostini di pane insaporiti nel burro ed eventualmente soffregati con uno spicchio d'aglio.