

ZUPPA DEL PIRATA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di peoci,
- 300 g di moscardini,
- 300 g di polipo,
- 300 g di seppie,
- 300 g di vongole,
- 4 spicchi di aglio,
- 2 peperoncini,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone verde,
- 1 bicchiere di vino rosso,
- 1/2 bicchiere di rum bianco,
- 1 mazzetto di erbe odorose,
- noce moscata,
- 1 bicchiere di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulite e lavate con cura i peoci, le vongole, il polipo, le seppie e i moscardini.

Tagliate a spicchi i peperoni, togliete i semi e i filamenti.

Sbriciolate i peperoncini ed eliminate i semini.

Tritate l'aglio e unitelo al misto di erbe del mazzetto odoroso (maggiorana, timo, basilico, salvia, erba cipollina ecc.).

In una capace pentola di coccio mettete peperoni e peperoncini, aglio ed erbe odorose, un bicchiere d'olio e uno di vino rosso.

Cuocete a calore medio per 10 minuti poi aggiungete il polipo e le seppie intere (o divise a metà se sono piuttosto grandi).

Dopo 20 minuti unite i moscardini e mezzo bicchiere di rum.

Proseguite la cottura e 10 minuti prima dello scadere del tempo aggiungete anche i peoci e le vongole che avete tenuto da parte.

Mescolate e coprite subito il recipiente.

A cottura ultimata o quando i gusci dei molluschi si sono dischiusi, spegnete il fuoco.

Assaggiate e regolate sale e pepe.

Spolverizzate con un po' di noce moscata grattugiata se piace, portate a tavola con i frutti di mare completi di valve.