

Brodetto di ARL

Brodetto di cernia (o dotto, cappone, gallinella, grongo, murena....o pesce misto) Ne esistono numerose varianti, quindi, sbizzarritevi

Pesce a trance di un paio di dita, inclusa la testa che si apre a libro o si spacca a meta' (Tranne la Murena, che va spellata e si butta la testa)

Soffritto di cipolla e sedano, con uno spicchio di Aglio a fettine sottili, peperoncino a piacere.

Rosolare rapidamente le trance e le meta' della testa.....

Aggiungere un bicchiere di vino, fare sfumare e aggiungere il Pomodoro pelato a pezzetti, almeno 1 KG, quindi aggiungere acqua e 1 dado vegetale o brodo di pesce, a coprire, olive nere al forno e capperi e far fremere sino a cottura ultimata.

Servire con Crostoni di pane, Brodo in una cuccumella e pesce pulito a parte, condito con filo d'olio e prezzemolo .

Nelle Scodelle, si porra' Il crostone alla base, poi il Brodo e poi i pezzi di pesce (o viceversa)

Del Buon Five Roses di Leone de Castris (subacqueo anche lui) ci sta benone.

Anche se non'e' una Bouillabaisse, io mi preparo lo stesso una Ajoli' leggera, incorporando ad una maionese di 2 uova, altri 2 tuorli di uovo sodo, un poco di zafferano e un spicchio di aglio spremuto.....Poco Afrodisiaco