

## ***Brodetto di pescetti di ARL***

*Sia pescando con la lenza, che alle prime armi nella pescasubba e' capitato a tutti di fare un "mattanza" di perchie, donzelle, tordi, ghiozzi, saraghetti, salpette, scorfanetti...etc etc...*

*Questi sono la base per una serie di ricette di antica e vera tradizione marinara.*

*Innanzitutto vanno tutti puliti e squamati e, magari, anche decapitati.*

*- BRODO O FUMETTO le teste, ma anche i corpi, volendo, in acqua fredda, con tutti gli aromi possibili ( pomodoro, carota, sedano, cipolla, aglio con camicia, pepe nero, allor, 1 scorzetta di limone senza il bianco e 1/2 bicchiere di vino bianco .....) sobbollite una mezz'ora, poi fate raffreddare, filtrate e addensate....una eccezionale base per risotti o per insaporire o con pasta spezzata o passatelli.*

*- ZUPPA CON CROSTONI classico soffritto con aglio e peperoncino, e un poco di finocchio, carota e sedano a julienne. poi aggiungere il pomodoro e dopo 10 minuti allungare con un poco di acqua e , poco, vino rosso, evaporato l'alcool aggiungete i corpi dei pesci fate andare piano e, appena la carne inizia a staccarsi, toglieteli.....mentre la zuppa continua a cuocere staccate la carne dalle liscee rimettetela nella pentola, spolverate di prezzemolo fresco e servite in scodelle con crostoni di pane fritti.*

*Aggiungendo zafferano alla zuppa e Ajoli sui crostoni, si ha una variante alla Francese.*

*Non consiglio il passatutto perche' rimane sempre una certa granulosita' nel residuo, tipo sabbia.....*

*e da bere? Vino semplice come il Colli Albani bianco o rosato*