

Zuppa Corsa di Pterois79

Ingredienti necessari per 4-5 persone:

*1,5kg di pesce misto di scoglio (sarago-spigola-scorfano-perchia...)
2 pomodorini
2 patate
olio
cipolla
aglio
peperoncino
sale
pepe
zafferano*

ricetta:

in poco olio fare imbiondire un aglio in camicia con un po' di cipolla e peperoncino, poi aggiungere le patate e il pesce a pezzi (ovvio i nostri non sono novellame!) teste comprese lo zafferano e far soffrigere pochi minuti, poi aggiungere i due pomodorini e acqua calda abbondante e far cuocere a fuoco lento per un'oretta.

Pescare con un ramaiolo i pezzi di pesce e togliere le carni migliori mettendole da parte ma non buttando niente, rimettere tutte le puliture nella pentola principale e passare il tutto col passaverdura aiutandosi col brodo di cottura.

Una volta finita l'operazione di passatura rimettere il brodo sul fuoco ed aggiungere i pezzettini di pesce aggiustare di sale e un poco di pepe servire calda con crostini agliati e... i corsi lo fanno ma io sono un po' restio a proporvelo...spolverata di emmental

p.s. il mio tocco personale rispetto alla ricetta tradizionale è quello di mettere le sminuzzature di pesce a parte e vedo che risulta molto apprezzato