

Ghiotta di pesce

La ghiotta di pesce è uno dei piatti della tradizione marinara. Scegliete almeno tre tipi di pesce in modo da regalare alla vostra zuppa un sapore prelibato!

Ingredienti per 6 persone

- 2 kg di pesce da zuppa il più vario possibile. Le specie adatte sono: capone, gallinella, cepola, cernia in trance, donzella, grongo, anguilla, pagro, rana pescatrice, rombo, sampietro, sarago, sciarrano, scorfano, serrana, tracina, merluzzo, triglia, crostacei, molluschi bivalve.
- 600 g di pomodori rossi pelati e tritati
- 1 cipolla
- prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- zafferano
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- pepe
- sale

Tritate una grossa **cipolla** e fatela appassire in **olio di oliva** dentro a un tegame più largo possibile e alto almeno 25 cm. Quando la cipolla è appassita, aggiungete un trito di prezzemolo e **2 spicchi di aglio tritati**.

Prima che l'aglio accenni a colorarsi, aggiungete un bicchiere di **vino bianco** secco e fatelo evaporare del tutto. Aggiungete i **pomodori rossi** pelati e tritati. Fate insaporire il sugo a fuoco basso e quando è asciutto unite una quantità di acqua pari al doppio del volume del vostro pesce.

Unite lo zafferano e fate cuocere a fuoco dolce questo brodo per 10 minuti dal momento del bollore. Filtratelo salate, pepate e rimettetelo sul fuoco. Quando il bollore riprende, calate i pesci mettendo sotto quelli a carne ferma e sopra quelli a carne tenera. Il tipo di carne lo potete verificare premendo i pesci tra due dita. Se il brodo risultasse poco, aggiungete acqua bollente, in modo che il pesce sia tutto coperto. Fate cuocere a fuoco debole per circa 8-10 minuti dalla ripresa del bollore. A metà cottura assaggiate il brodo e aggiustatelo di sale. Se volete unite i **crostacei** (scampi, gamberi...) ben lavati e interi, con tutto il guscio. Non mescolate mai il pesce col mestolo, perché si spappolerebbe. Limitatevi a scuotere il tegame con due mani. I molluschi con valve, come le cozze, le vongole, i fasolari, vanno fatti aprire a parte e aggiunti all'ultimo momento.

Versate la zuppa in piatti su cui siano disposte fette di pane casereccio abbrustolito e, se vi piace, sfregato leggermente di aglio.