

ZUPPA DI MARE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (8 cucchiaini)
- aglio
- sale
- patate (250g)
- peperoni (250g)
- basilico
- vongole con guscio (400g)
- tartufi di mare (400g)
- fasolari con guscio (400g)
- gamberoni (1000g)
- alloro (2 foglie)
- pepe nero
- pomodori San Marzano (50g)

Come si prepara

Sgusciare i gamberoni eliminando anche il budellino nero sul dorso, e, con le teste preparare mezzo litro di brodo di pesce (vedi ricetta).

Far aprire i frutti di mare in una casseruola coperta, a fuoco vivace, con qualche cucchiaio di olio.

Sgusciarli, tenendone da parte qualcuno per decorazione, e aggiungere l'acqua dei frutti di mare, filtrata, al brodo precedentemente preparato.

Soffriggere in una pentola capiente, con 4 cucchiaini d'olio, un pomodoro a pezzetti, tre spicchi d'aglio, il peperone a dadini, il basilico e l'alloro, sfumare con il brodo di pesce filtrato e spolverizzare con il pepe appena macinato.

Aggiungere le patate sbucciate e tagliate a fette spesse come una moneta, salare e far cuocere per una ventina di minuti a fuoco medio.

4 minuti prima di spegnere il fuoco, aggiungere i gamberoni e i molluschi.

Passare al mixer, ad altissima velocità, versando un filo d'olio, il fondo di cottura.

Disporre nei piatti la zuppa con sopra i gamberoni e i molluschi tenuti da parte.

Cospargere i piatti con la salsa ottenuta dal fondo di cottura e servire caldo.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Tags

pesce, frutti di mare, zuppe, minestre, Zuppa di mare