

ZUPPA DI PESCE CORSA

Ingredienti per 4 persone:

- 1.5 kg di pesce,
- 2 pomodori,
- 3 spicchi d'aglio,
- 1 cipolla,
- 1 bustina di zafferano,
- 2 peperoncini,
- sale,
- pepe,
- basilico,
- 600 g di patate.

Cuocere il pesce nell'acqua con le patate a pezzi, le cipolle, l'aglio, il basilico, lo zafferano, i pomodori, il peperoncino, sale e pepe.

Far bollire per 70-80 minuti.

Tritare nel passaverdura il pesce per 3 volte: prima con il filtro dai buchi più grossi, poi con quello dai buchi medi, infine con quello dai buchi piccoli.

Servire con crostini.