

065. ZUPPA COL BRODO DI MUGGINE

Uno dei pesci che meglio si presta per ottenere un buon brodo è il muggine che nell'Adriatico comincia ad essere bello e grasso nell'agosto e raggiunge colà il peso di oltre due chilogrammi. In mancanza di questo può servire l'ombrina, il ragno ed il rospo le cui carni, se non daranno il brodo saporito del muggine, saranno in compenso di qualità più fine e più digeribile.

Se trattasi di una zuppa per sette od otto persone prendete un muggine, ossia una baldigara (come chiamasi in alcuni paesi di mare), del peso di un chilogrammo almeno, raschiategli via le squame, vuotatelo e lessatelo con acqua in proporzione.

Fate un battuto alquanto generoso con cipolla, aglio, prezzemolo, carota, sedano e mettetelo al fuoco con olio, sale e pepe. Quando avrà preso colore fermatelo con sugo di pomodoro e fatelo bollire col brodo del pesce.

Poi questo brodo colatelo e con un po' del medesimo cuocete una piccola quantità di sedano, carota e funghi secchi, che servono per dare odore, il tutto tagliato a pezzetti.

Il pane per la zuppa arrostitelo e tagliatelo a dadi, poi mettetelo nella zuppiera e versateci sopra il brodo bollente insieme coi detti odori, servendola in tavola con parmigiano a parte.

La famiglia delle mugginidee ha lo stomaco a forti pareti muscolari a simiglianza del ventriglio degli uccelli, e il rospo di mare, *Lofus pescatorius*, della famiglia delle lofidee, con una pinna inargentata e mobile del capo attira i piccoli pesci per divorarli. Chiamasi in alcuni luoghi volgarmente grattale ed è anch'esso in pregio pel brodo da bagnare la zuppa.