

BRODETTO ALL'ANCONETANA 1

Ingredienti per 10 persone:

- 2500 g di pesce (palombo, scorfano, rombo, scampi)
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- pepe
- 700 g di pomodori maturi
- 150 g di olio d'oliva extra-vergine
- 60 g di prezzemolo
- 1 cipolla
- sale

Pulite e lavate con cura il pesce.

In una casseruola capiente fate imbiondire la cipolla tagliata finemente.

Aggiungetevi quindi un battuto d'aglio e prezzemolo, lo scorfano e i pomodori tagliati a fette.

Salate e pepate.

Quando lo scorfano sarà cotto pulitelo, passatelo al setaccio e incorporatelo nuovamente nel sugo.

Aggiungetevi le seppie e i calamari e lasciate cuocere per 15 minuti.

Poi mettete gli scampi e, dopo 10 minuti, tutto il pesce rimanente (merluzzetti e sogliole per ultimi).

Quando la zuppa bollerà, unite l'aceto e fate cuocere a pentola scoperta per ancora 15 minuti.

Non appena il brodo di cottura diventerà più denso e corposo, versate la zuppa su delle fette di pane che precedentemente avevate disposto in una capiente zuppiera.