

ZUPPA DI PESCE RUSTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pesci e crostacei (triglie, gamberetti),
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di burro,
- 1 finocchio medio,
- 8 scalogni,
- 4 carote,
- 1 porro,
- 2 pomodori,
- 2 patate medie,
- 3 spicchi di aglio,
- 1 foglia di alloro,
- 3 rametti di timo,
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro,
- 25 cl di vino bianco,
- 100 cl di fumet di pesce,
- 100 cl di acqua,
- 1 pizzico di zafferano,
- 1 cucchiaino di Pernod.

Fate rosolare in una casseruola con l'olio i pesci puliti e ridotti a tocchetti e i crostacei per 5 minuti, a fuoco vivo, mescolando continuamente.

Unite il burro, lasciatelo fondere, quindi aggiungete anche le verdure, mondate e sminuzzate, l'aglio, l'alloro, il timo e il concentrato di pomodoro.

Lasciate cuocere a calore medio per altri 5 minuti, quindi versate il vino e alzate la fiamma per favorirne l'evaporazione. Quando il vino si sarà consumato, unite il fumet e l'acqua e abbassate la fiamma al minimo.

Lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 75 minuti.

Al termine, quando pesci e verdure sono cotti e quasi sfatti, passate la preparazione al setaccio, premendo bene in modo da far uscire tutto il sugo e ottenere una zuppa densa e saporita.

Raccoglietela in una casseruola pulita e unitevi lo zafferano e il Pernod.

Servite la zuppa calda, insieme a crostini di pane tostati nel forno e strofinati con uno spicchio d'aglio.