



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di pesce alla ligure



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **casseruola, padella, colino, zuppiera**

Ingredienti

- 1,2 kg di pesce misto (scorfano, orata, cernia, triglia, San Pietro, branzino...)
- 300 g di vongole
- 300 g di cozze
- 100 g di gamberetti
- 150 g di totani
- 6 scampi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 300 g di polpa di pomodoro
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 6 fette di pane casereccio
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa di pesce alla ligure

Passo 1.

Pulite il pesce diliscandolo, alla fine otterrete circa 600 g di pesce misto pulito.

Passo 2.

Spazzolate le cozze, sciacquate vongole e cozze e fatele spurgare mettendole in acqua fredda salata per mezz'ora.

Passo 3.

Pulite i totani e tagliateli a rondelle, sgusciate i gamberetti.

Passo 4.

Prendete una padella capiente e fate scaldare vongole e cozze finché non saranno aperte.

Passo 5.

Filtrate l'acqua residua e tenetela da parte.

Passo 6.

Togliete le conchiglie.

Passo 7.

Fate soffriggere in una casseruola due spicchi d'aglio con tre cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e metà del prezzemolo tritato.

Passo 8.

Aggiungete i pesci a carne più soda, un bicchiere di vino bianco secco e fate sfumare un minuto, poi aggiungete l'acqua precedentemente filtrata e la polpa di pomodoro, dopo cinque minuti aggiungete i rimanenti pesci ad eccezione delle vongole, cozze, scampi e gamberetti.

Passo 9.

Aggiustate di sale e pepe ed eventualmente aggiungete un bicchiere d'acqua.

Passo 10.

Cinque minuti prima che la zuppa sia pronta aggiungete scampi e gamberetti e completate la cottura.

Passo 11.

Spegnete il fuoco e sgusciate gli scampi.

Passo 12.

Rimettete tutto nella casseruola, aggiungete vongole, cozze e il restante prezzemolo tritato.

Passo 13.

Fate insaporire tutto un minuto e servite la zuppa in una zuppiera accompagnando con pane tostato o fritto.

Passo 14.

Poco prima che la zuppa sia pronta, unitevi gamberi e scampi e portate a cottura.

Passo 15.

Spegnete il fuoco, togliete i crostacei e sgusciateli, rimettendo la carne nella casseruola; unite vongole e cozze, che avrete tolto dalle conchiglie, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato e abbondante olio; lasciate riposare un paio di minuti e servite, accompagnando a piacere con fette di pane strofinate con aglio e fritte in olio di oliva.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)