

Clam chowder (zuppa di vongole del new england) *(Minestre in brodo)*



Preparazione

Preparate un brodo di pesce aggiungendovi il vino bianco e le foglie di alloro. A parte prendere una casseruola e farvi rosolare la pancetta: non serve aggiungere grassi in quanto il grasso della pancetta fungerà già da base. Quando la pancetta è abbrustolita, aggiungere la carota e la cipolla tritata, quindi il timo. Lasciare stufare mescolando per alcuni minuti. Aggiungere la farina e un mestolo di brodo, mescolare bene in modo da evitare la formazione di grumi, poi aggiungere, filtrandolo, tutto il brodo di pesce. Quando il tutto comincia a bollire e ad addensarsi, aggiungere le patate a dadini. Dopo una ventina di minuti, quando le patate saranno cotte, togliere la casseruola dal fuoco e, con un cucchiaino di legno, stemperarne la metà sul bordo della casseruola stessa. Rimettere sul fuoco, aggiungere il merluzzo a pezzi, la panna e regolare di sale. Aggiungere per ultime le vongole ed attendere che con il calore queste si aprano. Servire subito la zuppa bollente con una spolverizzata di aneto.

Consigli

Se non siete sicuri di saper lavare benissimo le vongole, di farle spurgare degli eventuali residui di sabbia, e di eliminare le eventuali unità non buone, affidatevi al vostro pescivendolo.

Curiosità

La clam chowder è conosciuta da tutti come una ricetta anglosassone, ma non tutti sanno che essa è giunta nel New England attraverso i pescatori bretoni là emigrati: le sue origini sarebbero quindi francesi! Pensate che questa zuppa è così celebre in America che la Campbell, il noto brand di cibo in scatola reso famoso da Andy Warhol, ne commercializza una versione in lattina.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Brodo di pesce 1200 millilitri

Alloro (2 foglie di alloro)

Vino bianco 120 millilitri

Bacon 140 grammi

Cipolle (una cipolla)

Carote (una carota)

Timo (due cucchiaini di timo disidratato)

Farina 60 grammi

Patate 350 grammi

Panna da cucina 200 millilitri

Merluzzo 900 grammi (in filetti)

Aneto (per servire)

Vongole 500 grammi