

## Zuppa di pesce (Minestre in brodo)



### Preparazione

Pulite tutti i pesci dalle squame, sotto acqua corrente ed eliminate le interiora.

Pulite le seppie togliendo, pelle, occhi, bocca, e interiora.

Pulite i moscardini togliendogli gli occhi e la bocca.

Rompete le chele di granchio con un martello, così la corazza lascerà molto più sapore nella zuppa.

Preparate le canocchie, tagliando con una forbice i lati, in modo che le potrete mangiare con facilità, una volta cotte.

Togliete le scorze alle mazzancolle.

Lavate e fate saltare le cozze e le vongole in una pentola a parte. Eliminate i gusci delle conchiglie e tenete da parte il brodo.

Preparate un brodo di pesce con qualche verdura, il brodo delle conchiglie e gli avanzi del pesce.

Fate un trito di sedano e cipolla e fatelo soffriggere in una pentola capiente, nella quale poi preparerete la zuppa.

Aggiungete il pomodoro e fate soffriggere per qualche minuto con qualche foglia di basilico.

Fate saltare assieme al sugo di pomodoro le chele di granchio e spruzzate con un goccio di vino bianco, poi aggiungete la seppia tagliata ad anelli, le mazzancolle e le canocchie.

Irrorate con tutto il brodo che avete (circa 2 litri) e aggiungete i moscardini, la gallinella, lo scorfano e il pesce go.

Salate e mettete una presa di zucchero per dare più sapore. Aggiungete uno spicchio d'aglio tritato, peperoncino, pepe e pimenton in maniera moderata.

Lasciate cuocere il tutto per mezz'ora e poi togliete dalla zuppa tutti i pesci (scorfano, gallinella, go) e puliteli dalla pelle e dalle lisce.

Rimettete nella zuppa tutta la polpa del pesce ben pulita e continuate la cottura per altri

### Informazioni

**Preparazione** 120 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](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Chele di granchio** 300 grammi

**Cozze** 550 grammi

**Vongole** 400 grammi

**Pesce go** 100 grammi

**Canocce** 150 unità

**Seppie** 100 grammi

**Moscardini** 180 grammi

**Mazzancolle** 180 grammi

**Scorfani** 160 unità

**Gallinelle** 280 unità

**Pomodori** 300 grammi (freschi)

**Sedano** 80 grammi

**Cipolle** 60 grammi

**Aglio** 1 spicchio

**Pimienton** (peperoncino, pepe, pimenton)

15 minuti.

Servite con crostini di baguette.

## *Consigli*

---

Per ottenere una zuppa di pesce ricca di sapori diversi, potreste acquistare anche qualche pesce diverso, come un bel rombo, magari già pulito da ogni traccia di interiora.

## *Curiosità*

---

La zuppa di pesce trae le sue origini direttamente dal mondo dei pescatori, dove, gli stessi erano soliti consumare per la preparazione di questa pietanza i pesci meno pregiati.