

PRIMI PIATTI

Quadaru 'i pisci

Tradizione: Calabria

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Pesce misto (scorfano, triglie, polipi)	3000 g
Cipolla	1
Aglione	5 spicchi
Lattuga di mare	1 manciata
Prezzemolo tritato	2 cucchiari
Pomodori pelati	500 g
Olio d'oliva extra-vergine	20 cl
Peperoncini piccanti	3
Sale	

Preparazione

- 1 Nel 'quadaru' (caldaia, calderotto di coccio) mettete a soffriggere con l'olio la cipolla tritata e l'aglio a pezzettini.
- 2 Aggiungete i pomodori pelati privi dei semi e dell'acqua di vegetazione, una manciata di quell'alga detta 'lattuga di mare', una metà del prezzemolo e i peperoncini piccanti macinati grossolanamente.
- 3 A cottura quasi completa della salsa, cioè appena l'olio si stacca dal pomodoro venendo a galla, ponetevi i pesci iniziando da quelli più grossi e sodi e che richiedono una cottura più lunga e aggiungendo via via quelli di carni più delicate, le cozze e i gamberi.
- 4 Regolate il sale bagnando possibilmente con acqua di mare. A completa cottura cospargete del rimanente prezzemolo.
- 5 Servite il pesce, tolto con una schiumarola dal recipiente, nel piatto e il brodetto in una ciotola di coccio in cui inzupperete il pane che l'accompagna.