

SECONDI DI PESCE

Brodetto di pesce alla marchigiana

Tradizione: Marche

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pesce	2500 g
Olio d'oliva	
Cipolla	
Concentrato di pomodoro	
Aceto di vino bianco	1 filo
Acqua	
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Usare i seguenti persci: rombo, mormora, cannocchia, scorfano, triglia, pagello, pesce cappone, rana pescatrice, anguilla, grongo, calamaro, seppia, frutti di mare.
- 2 Evitare il pesce bianco per la sua friabilità. Usare al minimo eventualmente il pesce azzurro per il suo forte sapore.
- 3 In una casseruola con olio d'oliva far soffriggere la cipolla affettata sino a che non diventi dorata; aggiungere del concentrato di pomodoro, 1 filo d'aceto.
- 4 Intanto sarà stato pulito tutto il pesce occorrente, senza spinarlo. Mettere in una casseruola prima i pesci più tosti (di più lunga cottura) come seppie e calamari, poi le canocchie e l'anguilla, la razza, la mormora, i frutti di mare; lasciar sobbollire lentamente, ricordando che più cuoce e più il brodetto viene buono.
- 5 A fine cottura la preparazione si presenterà piuttosto asciutta.