

SECONDI DI PESCE

Brodetto alla marchigiana

Tradizione: Marche

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

Ingredienti per 4 persone

Pesce fresco (scorfano, coda di rospo, seppie, trigliette, sogliole, cozze)	1500 g
Peperone verde	1
Cipolla	1
Aglione	1 spicchio
Prezzemolo	1 mazzetto
Olio d'oliva extra-vergine	4 cucchiari
Peperoncino	1 punta
Aceto di vino	3 cucchiari
Alloro	1 foglia
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pepe	3 granelli
Sale	1 pizzico
Pepe	

Preparazione

- 1 Squamare le trigliette e lo scorfano, privarli delle interiora, sfilettarli e tenere da parte la testa e la lisca dello scorfano.
- 2 Privare le sogliole della pelle, staccare i filetti e tenere da parte le lisce e le teste; lavare i filetti di scorfano e di sogliola e dividerli in 2-3 pezzi.
- 3 Pulire la coda di rospo, lavarla e dividerla a fette; privare le seppie delle interiora, della pellicina interna ed esterna e lavarle.
- 4 Lavare accuratamente le teste e le lisce dello scorfano e delle sogliole, dividerle a pezzi, metterle in una casseruola, aggiungervi mezza cipolla sbucciata e affettata, un rametto di prezzemolo lavato, l'alloro, i granelli di pepe, un pizzico di sale, il vino bianco e coprire a filo con acqua fredda; portare a ebollizione; schiumare e continuare la cottura per 20 minuti circa a fuoco moderato; passare quindi il brodo al colino.

- 5 Raschiare le cozze, lavarle, metterle in una padella con un poco d'olio e di prezzemolo lavato e tritato e farle aprire a recipiente coperto scuotendo di tanto in tanto la padella; toglierla dal fuoco, staccare i molluschi dai gusci e raccogliarli in una ciotola, eliminare i gusci e le cozze eventualmente rimaste chiuse, filtrare il liquido di cottura e tenerlo da parte.
- 6 Privare il peperone dei semi e dei filamenti bianchi interni, lavarlo e dividerlo a pezzetti.
- 7 In un tegame con l'olio rimasto fare appassire la cipolla, il peperone, il peperoncino, e il prezzemolo e l'aglio tritati; unirvi l'aceto e farlo evaporare; adagiarvi il pesce iniziando dalle seppie, aggiungere la coda di rospo, lo scorfano, le trigliette, la sogliola e insaporire con un pizzico di sale e pepe; versarvi il brodo di pesce preparato e far cuocere a fuoco dolcissimo e a tegame coperto per 15 minuti circa.
- 8 A metà cottura aggiungere un poco di liquido di cottura delle cozze tenute da parte. Tre minuti prima del termine della cottura unire le cozze.
- 9 Servire il brodetto caldo accompagnandolo con fette di pane casereccio leggermente tostate.