

## PRIMI PIATTI

# Brodetto adriatico

DOSI

**4 persone**

PREPARAZIONE

**40 min**

COTTURA

**30 min**

## ■ Ingredienti per 4 persone

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Pesce da zuppa  | 1000 g        |
| Olio d'oliva    | 1 bicchiere   |
| Cipolla         | 1             |
| Pomodori maturi | 5             |
| Aglio           | 2 spicchi     |
| Aceto di vino   | 1/2 bicchiere |
| Prezzemolo      |               |
| Sale            |               |
| Pepe            |               |

## ■ Preparazione

- 1** Pulite e preparate il pesce lasciando interi i pesci più piccoli e tagliando in tre o quattro pezzi quelli più grossi.
- 2** Fate soffriggere la cipolla tritata nell'olio, unite i pomodori a pezzetti e l'aceto allungato con altrettanta acqua. Salate poco, mettete un pizzico di pepe e gli spicchi di aglio e fate sobbollire.
- 3** Tritate un mazzetto di prezzemolo e mettetelo nella pentola del sugo. Aggiungete quindi i pesci a carne più soda, e dopo 10 minuti di cottura, quelli più teneri.
- 4** Copriteli poi con acqua tiepida e alzate la fiamma, proseguite la cottura a pentola scoperta e a fiamma sempre viva, mescolando di tanto in tanto finché dura il tempo indicato per la cottura.
- 5** Il brodetto deve risultare abbastanza liquido. Se volete accompagnate con fette di pane abbrustolito.
- 6** Nel brodetto classico della costa adriatica non dovrebbero mai mancare seppie, rombo, scorfano, palombo, capone, piccole sogliole e cannocchie. L'aceto dovrebbe essere molto buono, di vino bianco o rosso a piacere.