

PRIMI PIATTI

Brodetto all'anconetana

Tradizione: Provincia di Ancona, Marche

DOSI

10 persone

Ingredienti per 10 persone

Pesce (palombo, scorfano, rombo, scampi)	2500 g
Aglio	1 spicchio
Aceto di vino bianco	1 bicchiere
Pepe	
Pomodori maturi	700 g
Olio d'oliva extra-vergine	150 g
Prezzemolo	60 g
Cipolla	1
Sale	

Preparazione

- 1 Pulite e lavate con cura il pesce. In una casseruola capiente fate imbiondire la cipolla tagliata finemente. Aggiungetevi quindi un battuto d'aglio e prezzemolo, lo scorfano e i pomodori tagliati a fette.
- 2 Salate e pepate. Quando lo scorfano sarà cotto pulitelo, passatelo al setaccio e incorporatelo nuovamente nel sugo. Aggiungetevi le seppie e i calamari e lasciate cuocere per 15 minuti.
- 3 Poi mettete gli scampi e, dopo 10 minuti, tutto il pesce rimanente (merluzzetti e sogliole per ultimi). Quando la zuppa bollerà, unite l'aceto e fate cuocere a pentola scoperta per ancora 15 minuti.
- 4 Non appena il brodo di cottura diventerà più denso e corposo, versate la zuppa su delle fette di pane che precedentemente avevate disposto in una capiente zuppiera.