

PRIMI PIATTI

Brodetto all'anconetana (versione 3)

Tradizione: Provincia di Ancona, Marche

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pesce assortito (triglie, sgombri, cefali, canocchie, scampi, sogliole, seppie)	1000 g
Pomodori pelati	500 g
Olio d'oliva	100 g
Aceto di vino bianco	2 cucchiai
Pane scuro	alcune fette
Aglione	
Cipolla	
Prezzemolo	
Pepe	
Sale	

■ Preparazione

- 1** Pulire bene il pesce, lavarlo e sgocciolarlo. Mettere in una casseruola l'olio e la cipolla affettata, e rosolare a fuoco basso; unire un battuto di prezzemolo e aglio, lo scorfano e i pomodori pelati.
- 2** Salare, pepare, e lasciar cuocere per circa 30 minuti. Passare al setaccio il sugo e aggiungere il resto del pesce, lasciando per ultimi i merluzzetti e le sogliole.
- 3** Far giungere a bollore, unire l'aceto e continuare la cottura a tegame scoperto per circa 15 minuti. Versare il brodetto sulle fette di pane disposte nei piatti e servire in tavola.