PRIMI PIATTI

Pasta e broccoli in brodo d'arzilla (versione 3)

Tradizione: Provincia di Roma, Lazio

DOSI
6 persone

Ingredienti per 6 persone

Arzilla (razza chiodata)	**1000 g**
Broccoli romaneschi	**600 g**
Pasta tipo spaghetti spezzettati	**250 g**
Pomodori pelati	**200 g**
Acciughe sotto sale	**2**
Olio d'oliva extra-vergine	**3 cucchiai**
Cipolla media	**1**
Sedano	**1**
Carota	**1**
Prezzemolo	
Succo di limone	
Aglio	
Peperoncino	**poco**

Preparazione

1. Pulite la razza spazzolandola energicamente sotto l'acqua corrente e mettetela in una casseruola con circa 200 cl di acqua fredda.
2. Salate e unite il sedano, la carota, la cipolla e qualche gambo di prezzemolo tutti mondati e affettati. Coprite, fate prendere l'ebollizione e fate cuocere, a fuoco moderatissimo, per circa 20 minuti.
3. Quando la razza è cotta, tiratela su con una schiumarola e pulitela togliendo la testa, la pelle e le cartilagini.
4. Mettete da parte la polpa (condita con olio e limone, potete servirla come antipasto o come secondo) e rimettete tutti gli scarti (testa e cartilagini) nella pentola con il brodo lasciando cuocere per altri 30 minuti circa.

5. Raschiate leggermente le acciughe, sciacquatele, asciugatele e diliscatele. Preparate un trito finissimo con l'aglio, una manciatina di prezzemolo e poco peperoncino e fatelo appassire, a fuoco dolcissimo, in una casseruola con l'olio.
6. Dopo 1 minuto, unitevi le acciughe e fatele disfare schiacciandole con la forchetta. Versate nella casseruola i pelati spezzettati e il vino, incoperchiate e fate cuocere per circa 20 minuti.
7. Dividete il broccolo in cimette (tagliate in 2 o in 4 quelle più grosse) lavatelo e aggiungetelo alla salsa, lasciandolo insaporire per qualche minuto a fuoco vivace.
8. Passate il brodo di pesce da un colino lasciandolo cadere direttamente nella casseruola con i broccoli, unitevi anche dei pezzettini di polpa recuperati dagli scarti e proseguite la cottura per altri 10 minuti.
9. Buttate la pasta, mescolate e fatela cuocere per circa 15 minuti. Servite la minestra ben calda, rigorosamente senza formaggio.
10. Tipica della cucina popolare romana, la minestra di arzilla risale al tempo in cui il magro bilancio familiare imponeva alle massaie di sfruttare al massimo le risorse.
11. È un piatto poco esportabile in quanto il broccolo romano, una specie di cavolfiore verde dalla tipica forma a pigna, ha un sapore molto particolare, del tutto diverso dal comune cavolfiore.
12. Non avendolo a disposizione si può sostituire con quelli chiamati comunemente broccoletti siciliani.