

LA MIA ZUPPA DI PESCE

Esistono infinite ricette per la zuppa di pesce, con varianti regionali (divertente la varietà dei nomi regionali per i pesci) e trucchi personali. Questa è la mia versione.

Di base utilizzo 3 componenti: dei molluschi cefalopodi (seppia o totano o polipo moscardino) preferendo la seppia per maggiore consistenza, dei crostacei (larga preferenza alle pannocchie ma si possono utilizzare scampetti o gamberi o mazzancolle a seconda della varietà e dell'offerta) ed infine dei pesci (cerco di non far mai mancare del gronco che da un ottimo sapore ma anche la gallinella il melu' delle dimensioni da frittura, tranci di rana pescatrice o di razza, evito invece le triglie per le troppe spine e lo scorfano perché secondo me ha un costo elevato. Saltuariamente aggiungo dei mitili (cozze, vongole veraci, fasolari) in piccola quantità lasciando le valve a scopo decorativo aggiungendoli a fine cottura dopo averli fatti aprire a parte.

Pulire i molluschi cefalopodi dalle interiora, occhi, becco e sciacquare le ventose da eventuali residui. Tagliarli a pezzetti non troppo piccoli considerando che in cottura diminuiscono di dimensione. Pulire i pesci, tagliare il gronco a tocchi larghi 3 dita e tagliare a tocchi i tranci eventualmente troppo grossi. lasciare coccio o melu' o merluzzetti interi, sciacquare i crostacei.

Prendere una pentola o una padella capiente non eccessivamente sottile per evitare che la zuppa attacchi. Utilizzare un fornello abbastanza potente.

A fiamma bassa far imbiondire l'aglio schiacciato ed il peperoncino in quantità secondo i gusti. Per primo far cuocere i molluschi cefalopodi alzando la fiamma e rigirando inizialmente in modo da far coagulare uniformemente tutti i pezzi. i molluschi formeranno abbondante acqua di cottura, abbassare un po' la fiamma e continuare fino che l'acqua di cottura non sia evaporata girando raramente. A questo punto introdurre i pesci alzando la fiamma e rigirandoli poche volte fino in modo che la loro superficie coaguli uniformemente diventando biancastra. Abbassare un po' la fiamma e proseguire la cottura per altri 5-10 minuti e quindi sfumare con vino bianco alzando al massimo la fiamma. Da ora in poi non girare troppo la zuppa per evitare che i pesci si frantumino ma affondate il cucchiaio di legno e fate lentamente ruotare in blocco i componenti oppure ogni tanto muovete la padella afferrandola dal manico.. Dopo che il vino è evaporato aggiungere i crostacei e questa volta coprire lasciando una fiamma media. dopo altri 5 minuti quando i crostacei avranno cambiato di colore aggiungere il pomodoro: pelati in scatola, cigliegino, pomodori da sugo o conserva vanno tutti bene l'importante che la quantità non sia eccessiva: diciamo in quantità tale da occupare gli spazi tra i pesci senza sommergerli completamente. Salare regolandosi solo per la quantità di pomodoro, Eventualmente è possibile correggere poco sale fino all'ultimo minuto. A fiamma media in modo che la zuppa bolla allegramente ma non tumultuosamente proseguire la cottura senza coperchio fino a che la quota francamente acquosa del pomodoro sia evaporata, ma nel caso che la zuppa sia diventata troppo densa o secondo il piacere dei commensali si può aggiungere del brodo di pesce appositamente preparato o fatto con dado di pesce. Quando manca solo un paio di minuti aggiustate di sale ed di pepe e aggiungete i mitili che avete precedentemente fatto aprire affondandoli solo nel sugo della zuppa sempre senza rigirare. Una volta spenta la zuppa aggiungere del prezzemolo tritato e lasciatela 5 minuti in meditazione e raccoglimento nella pentola. Disponendo su un piano tutti i piatti dei commensali affiancati potete servire distribuendo brodo e pesci in modo omogeneo nei vari piatti. Servire classicamente accompagnando con fette di pane abbrustolito.

