



Zuppa reale di pesce capone - [Visualizza sul sito](#)  
di Happy fairy

primi piatti - pesce - zuppa

Per la zuppa:

1,5 Kg di scarpèna/capone

1 gambo di sedano

2 carote

5 pomodori

1 finocchio

maggiorana

2 bicchieri di vino bianco

1 litro di brodo vegetale

2 spicchi di aglio

sale, pepe

Per la pasta di pane:

1 Kg farina

200 g aceto

250 g acqua

100 g burro

1 cucchiaio di zucchero

sale

Scaloppare il pesce, tagliare la carcassa a pezzi, rosolare in olio e aglio, unire le verdure tagliate a pezzi, bagnare con il vino bianco e cuocere per circa dieci minuti; unire il brodo e fare bollire per 30 minuti.

Fare bollire per dieci minuti ancora e servire nelle ciotole di pane.

Per preparare le ciotole di pane: impastare gli ingredienti, modellare l'impasto su una ciotola di ceramica e cuocere in forno a 180 gradi per circa 30 minuti.

Note

E' la zuppa di pesce più buona che io abbia mai mangiato!

Volendo, le verdure possono essere passate

[immagine non più disponibile].