



Zuppa di pesce du Portiu - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

primo piatto - pesce - minestra

Ingr.  
pesce assortito (io ho messo solo scorpena, cappone, grongo e coda di rospo perchè avevo solo quelli) ma ogni tipo di pesce va bene, in genere sono quelli invenduti dai pescatori, perchè troppo piccoli..ed è praticamente una minestra passata di pesce..anzichè di verdura...

olio,  
aglio,  
prezzemolo,  
due pomodori sbollentati, spellati e tagliati a pezzetti,  
vino bianco secco , un bicchiere,  
pepe  
sale

corstini di pane rafferma (se graditi)

Pulire bene i pesci, farli sbollentare, tenere da parte quattro tazze di acqua di cottura filtrata.

Pazientemente togliere tutte le spine ai pesci coti.

Fare un soffritto di olio, aglio e prezzemolo, versarvi il pesce.

Aggiungere poco dopo il bicchiere di vino bianco. Appena sfumato, versare le tazze di brodetto.

Far cuocere 5 minuti, quindi frullare con il frullino ad immersione (una volta usavano il passaverdure).

Rimettere sul fuoco, aggiungere i pezzetti di pomodoro, sale e pepe.

Far cuocere finchè si ottiene la consistenza voluta.

Mettere sopra pezzettini di prezzemolo fresco.

Versare e servire ben calda.

Se si usano anche i crostini, metterli per primi nella fondina e poi la zuppa sopra.

