

LA ZUPPA DI PESCE PERFETTA SI FA COSÌ

Tante varietà di pesce, aromi e pomodoro sono gli ingredienti indispensabili per preparare questo piatto che sa così tanto di estate e di mare. E non dimenticate i crostoni di pane da inzuppare e un buon calice di vino bianco per accompagnarla.

Esiste la versione toscana (caciucco), quella adriatica (brodetto), quella delle regioni meridionali (semplicemente zuppa), quella ligure (buridda): da nord a sud, **la zuppa di pesce** è sempre stato il piatto, semplice, che i marinai si preparavano appena sbarcati, fatto con i pesci più poveri, quelli che non erano destinati al mercato. Nel tempo questa ricetta si è arricchita di **pesci prelibati, molluschi, crostacei, pomodori e aromi vari**, sino ad arrivare alla dignità gastronomica che tutti oggi le riconoscono. Servita con un calice di vino bianco profumato e sapido, è un piatto che fa subito estate.

Zuppa: tanti pesci, una sola ricetta

Se è vero che cambiano i nomi, in realtà il procedimento per una buona zuppa è quasi sempre lo stesso. **Per 6 persone vi serviranno 3 kg di pesce**, meglio se di ogni varietà possibile, compresi molluschi e crostacei. Tutto il pesce va pulito, eviscerato e sfilettato. Se preferite queste operazioni potete farle fare al pescivendolo (ricordate però di farvi dare testa e lisce). **Preparate un soffritto** con cipolla, sedano e carota, aggiungete gli scarti del pesce, il pomodoro e sfumate con un goccio di vino bianco. Aggiungete l'acqua. **Fate cuocere per 30 minuti con coperchio**. Dopodiché **passate al passaverdure**, per ottenere un brodo denso. A questo punto **unite i pesci**, in ordine di tenerezza. Per primi seppie e moscardini. Dopo qualche minuto la gallinella, lo scorfano e la rana pescatrice. Aggiungete poi le triglie, i molluschi e per ultimo i crostacei. Fate cuocere per qualche minuto e poi salate, se serve, e guarnite con foglie di basilico fresche e profumate. Servite la zuppa in un piatto da portata, accompagnata da **fette di pane casereccio tostate**.

1 I pesci con le squame vanno sempre squamati prima di utilizzarli per la zuppa.

2 Gli scarti del pesce non vanno buttati: servono per fare il brodo che poi va filtrato al quale va aggiunto poi il soffritto di cipolla, carota e sedano per far cuocere il pesce.

3 Per un'ottima zuppa di pesce vi occorreranno: scorfano, gallinella, rana pescatrice, triglie, moscardini, seppie, gamberi, vongole e scampi.

4 I pesci vanno aggiunti in tempi diversi: prima quelli con carni più sode, poi quelli teneri e delicati, per evitare che si sfaldino durante la cottura.

5 Fate aprire i molluschi a parte in un'altra pentola senza condimenti. Filtrate poi l'acqua ed unitela al brodo per dare un maggior gusto.

6 Le zuppe si servono sempre con del pane accanto, potete usare anche il pane raffermo se vi piace; da rinvenire con il sugo. Se vi piace potete strofinare sopra dell'aglio, per dare un sapore più deciso.

7 La pentola giusta per la zuppa è quella in coccio.

8 A Genova esiste una versione della zuppa che utilizza solamente la rana pescatrice, abbinata a funghi porcini secchi, che si chiama **Boldro'**.

Tutto viene cotto con il pomodoro e servito con crostoni di pane tostato.

