

ZUPPA DI PESCE

Una delle ricette classiche della nostra cucina "zingara" che e' un nostro vanto visto che piace a tutti i commensali che invitiamo a casa ...

Facile da preparare sia come zuppa di pesce che come base per preparare pasta (tagliolini, tagliatelle o spaghetti) o riso .. una DELIZIA.



Ingredienti:

- Cozze
- Vongole
- Calamari
- Gamberoni
- Gamberetti
- Granchio
- Polipo
- Vongole sgusciate
- Cozze sgusciate
- Cipolla (non aglio)
- Aceto di mele (non vino)
- Olio di oliva
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Salsa di pomodoro
- Prezzemolo tritato fresco

Preparazione:

Soffriggere la cipolla in olio d'oliva, aggiungere le vongole e le cozze e chiudere la wok con il coperchio per dar modo ai molluschi di schiudersi.

Aggiungere tutto l'altro pesce, fai cucinare un po' tutto per qualche minuto e poi aggiungi l'aceto e lasci evaporare. Lasciamo cucinare qualche altro minuto che si asciughi un po' l'acqua e il pesce cambia il colore.

Aggiungi la salsa di pomodoro e lasci addensare e regoli di pepe e aggiungi il prezzemolo.

Consiglio

Servire caldo e aggiungere fette di pane tostato al momento.

ORATA - TROTA (TILAPIA - MOARRA)

Un modo semplice e gustoso di preparare il pesce ..

Ingredienti:

- Cipolla (non aglio)
- Capperi (2 cucchiari)
- Limone (2 belli grandi)
- Pomodirini Pachino (Cerry) tagliati in 4 parti
- Olio d'oliva
- Prezzemolo tritato fresco
- Pepe nero q.b.
- Aceto di mele (non vino)

Preparazione:

In padella metti a soffriggere la cipolla tagliata grossolanamente, Aggiungi il pesce e gli dai una spruzzata d'aceto di mele, un pizzico di sale, due cucchiari di capperi (per ogni pesce) un po' di pomodorini e lasci cucinare per circa 10 minuti.

Aggiungi abbondante prezzemolo tritato fresco e regoli di pepe .

SALMONE MARINATO

Ingredienti:

- Salmone affumicato
- olio d'oliva extra vergine
- aglio (tagliato finemente)
- prezzemolo
- limone
- peperoncino (opzionale)

Preparazione:

Mettere in un piatto in marinatura con abbondante limone per 2 ore · coprendo per mantenere i sapori.