

## ZUPPA DI PESCE



Dosi per:  
6 persone



Tempo di preparazione: 1h  
Tempo di cottura: 45min



Strumenti e accessori:

- Casseruola/tegame 24cm Moneta Mammola
- Tagliere
- Coltello adatto

### Ingredienti:

- gr 500 1 scorfano
- gr 500 2 pesci capone
- gr 500 1 trancio di coda di rospo
- gr 400 di cozze
- gr 300 di pomodori
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 1 cipolla
- 6 scampi
- 6 fettine di palombello
- peperoncino piccante
- aglio, timo, alloro, prezzemolo
- farina
- olio extrav. di oliva
- sale

### Procedimento:

Raschiate le cozze, lavatele, fatele aprire in un filo d'olio caldo, quindi sgusciatele conservando il liquido di cottura filtrato. Sfilettate i pesci capone e lo scorfano; mettete i loro scarti (grosse lisce e teste) a rosolare in 4 cucchiainate d'olio insieme con 2 spicchi d'aglio, un peperoncino a pezzetti e la cipolla tritata. Dopo 3-4 minuti unite i pomodori dopo averli sbollentati, pelati e spezzettati, un rametto di timo, una foglia di alloro, tutto il vino, il liquido delle cozze e un mestolino d'acqua calda. Mettete un coperchio e lasciate bollire a fuoco moderato per mezz'ora circa. Infarinate leggermente i fi letti di scorfano e di capone, le fettine di palombello e la coda di rospo, pulita di pelli, scarti e tagliata a pezzi regolari. Fate riscaldare in una casseruola 3-4 cucchiaini di olio, rosolate il pesce infarinato, versatevi sopra il brodetto passandolo attraverso un setaccio e premendo i vari ingredienti contro le pareti del medesimo per far uscire il liquido in eccesso; aggiungete gli scampi interi e le cozze sgusciate; aggiustate di sale, coprite quindi la pentola e cuocete per 10 min. circa. Cospargete di prezzemolo tritato e accompagnate con fette di pane tostato

*Buon appetito!*