

Zuppetta di pesce di Bianca



Ingredienti

4 filetti di pesce

3 patate piccole

10 gamberetti

una confezione da 200 g di misto per risotti

aglio

olio extravergine d'oliva

peperoncino

qualche pomodorino

500 g di passata di pomodoro

pepe

sale

rosmarino

600 ml di brodo

1/2 bicchiere vino bianco

crostini di pane

Spero che gli amanti del pesce non si arrabbino troppo...

Premetto che se possibile avere del pesce fresco e di varietà diversa è ovviamente meglio, ma io ho usato questi filetti di dentice che avevo e mi sono risparmiata la tortura delle spine che nella classica zuppa di pesce mi affligge.



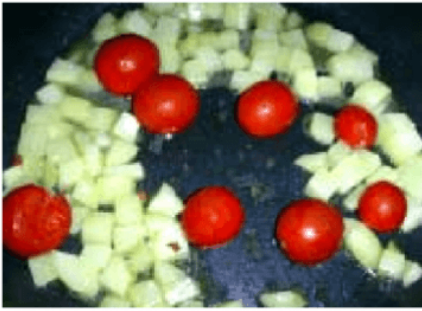
Far soffriggere l'aglio (infilzato nello stecchino in modo da recuperarlo facilmente) nell'olio col peperoncino.



Tagliare le patate a tocchetti piccoli ed aggiungerli nel tegame.



Far rosolare per 5-10 minuti, versare il vino bianco e farlo evaporare. Aggiungere i pomodorini intaccati col coltello e farli disfare un po'.



Aggiungere la passata di pomodoro, pepare, aggiungere il rosmarino (non salare) e far cuocere col coperchio per 20 minuti circa.



Preparare 600 ml di brodo di pesce, se possibile, altrimenti usare del dado di brodo e versarlo nel tegame.



Far riprendere il bollore, che deve essere leggero altrimenti il pesce si disfa ed aggiungere prima i filetti di pesce (in pratica bisogna mettere prima i pesci che hanno bisogno di maggiore cottura).



Dopo 10 minuti aggiungere il misto per risotti e far cuocere altri 8-20 minuti.



Infine togliere il coperchio ed aggiungere i gamberetti (io li ho messi con tutto il guscio, ma senza testa perché erano piccoli, altrimenti ripulirli anche del guscio) che hanno bisogno di 3 minuti di cottura. Servire con dei crostini di pane.