

Zuppa di pesce classica

È una ricetta molto versatile che potrai preparare utilizzando qualunque tipo di pesce fresco di stagione, anche se riesce particolarmente bene abbinando un buon pesce carnoso e uno piu' grasso.



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
30 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

kg di pesce
200 g di cipolla
100 g di porro
100 g di finocchio
100 g di sedano
1 peperone rosso
2 spicchi d'aglio
30 ml (2 cucchiaini) di olio
300 ml di passata di pomodoro
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
1 l di brodo di pesce o acqua
1 foglia di alloro
1 cucchiaino di timo
1 bel pizzico di zafferano (pestato)
150 g di gamberi (crudi e sgusciati)
sale q.b.
Per guarnire:
panna da cucina
pepe di Caienna

Istruzioni per la preparazione

1. Spella il pesce e tagliato a pezzi di circa 2 cm. Affetta tutte le verdure e



l'aglio nel Food Processor, utilizzando il disco per affettare finemente.

2. Monta il Gancio con spatola a spirale, regola la temperatura al massimo e la velocità a 1. Versa l'olio nel recipiente. Aggiungi le verdure e l'aglio, lasciandoli

rosolare fino a che saranno cotti (ci vogliono circa 5-10 minuti). Unisci la passata e il concentrato di pomodoro e cuoci ancora per 1 minuto. Aggiungi anche il brodo di pesce, le erbe aromatiche, lo zafferano e porta a bollore.

3. Abbassa la temperatura a 90°C facendo sobbollire la zuppa, poi unisci il pesce e lascia cuocere per 10 minuti. Infine, aggiungi gamberi e lascia sobbollire il tutto per circa 5 minuti, in modo che il pesce risulti cotto. Togli la foglia di alloro.

4. Lascia raffreddare la zuppa e poi passala al Frullatore in tre riprese, assicurandoti che diventi una crema molto fine. Per finire, passa la zuppa utilizzando il disco a fori piccoli del Passaverdure/pomodoro. Se necessario, regola il sale.

5. Rimetti la zuppa nel recipiente e scaldala, regolando la temperatura a 80°C e la velocità di mescolamento a 3. Quando sarà ben calda, controlla il sale e servila guarnendo con un ricciolo di panna e un pizzico di pepe di Caienna.