

# CASARECCE IN ZUPPA DI PESCE



**TEMPO**  
1 h



**DIFFICOLTÀ**  
Media



**200g DI**  
Casarecce

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE



**6 COZZE**



**10 VONGOLE**  
VERACI



**LUMACHINE**  
DI MARE



**1 CALAMARO**



**1 SEPIA**



**1 GALLINELLA**  
DI MARE



**1 SOGLIOLA**  
NOSTRANA



**4 MAZZANCOLLE**



**200g**  
DI POMODORI  
DATTERINI



**1 CAROTA**  
E 1 PORRO



**PREZZEMOLO,**  
ALLORO  
E BASILICO



**2 LIMONI** DI  
SORRENTO



**ZAFFERANO**  
E SEMI DI  
FINOCCHIO



**AGLIO**



**ACETO DI**  
VINO ROSSO  
E OLIO EVOO



**ACQUA DI MARE**  
(1l DI ACQUA FREDDA  
E 28g DI SALE)

## PROCEDIMENTO, FINITURA E IMPIATTAMENTO

Per prima cosa puliamo le cozze; per spugarle meglio, consiglio di pulirle in un po' di acqua di mare.

(Per farla fate bollire l'acqua con un po' di sale e, una volta pronta, lasciatela raffreddare. Quando l'acqua sarà fredda, inserite cozze, vongole e lumache e lasciatele andare per un giorno).

Una volta spurgate, sono pronte per essere lavate sotto acqua corrente fredda. Puliamo le mazzancolle, teniamo il carapace che ci serve per il brodino. Quindi, in una pentola facciamo bollire dell'acqua, senza sale, e inseriamo il carapace.

Adesso puliamo la sogliola, teniamo la testa e la inseriamo all'interno della pentola con il brodino. Poi puliamo il calamaro, la seppia, la sogliola e sfilettiamo la gallinella di mare (anche in questo caso, gli scarti inseriamoli nel brodo).

A questo punto aromatizziamo l'acqua del brodo con due foglie di prezzemolo, una foglia d'alloro, metà limone e un pezzo di porro per ottenere un fumetto di pesce.

Adesso prepariamo la zuppa. In un tegame cuociamo cozze, vongole e lumachine di mare: mettiamo un filo d'olio extravergine d'oliva, due spicchi d'aglio, prezzemolo e facciamo andare a fuoco dolce, poi mettiamo i conchigliacei. Utilizziamo una tazza d'acqua per bagnare il tutto, poi copriamo il tegame. Dopo qualche minuto, aggiungiamo un goccio di aceto di vino rosso.

Lasciamo andare per quattro minuti e poi scoliamo

(non buttiamo via il liquido, servirà per la prossima preparazione).

In una casseruola abbastanza profonda, con un filo d'olio extravergine d'oliva, aggiungiamo uno spicchio d'aglio, porro a rondelle, carota, pomodori tagliati in quattro pezzi, prezzemolo sfogliato, basilico, cipolla, finocchio e lasciamo andare il soffritto.

Dopo qualche minuto, aggiungiamo il brodo in cui sono state cotte cozze, vongole e lumachine di mare e qualche mestolo di brodo di pesce.

In piccolo recipiente facciamo sciogliere due pistilli di zafferano con un po' di brodo di pesce, poi aggiungiamo il tutto.

A questo punto aggiungiamo il pesce. Iniziamo con la seppia e il calamaro tagliato a rondelle, facciamo cuocere per qualche minuto. Poi aggiungiamo le lumachine di mare, alcune con il guscio, altre senza, la pasta e facciamola cuocere all'interno della zuppa, di tanto in tanto aggiungiamo del brodo. Grattugiamo un po' di scorza di limone e una spolverata di pepe, lasciamo andare per quattro minuti.

È arrivato il momento di aggiungere il pesce che rimane: cozze e vongole sgusciate, gallinella, sogliola e mazzancolle.

Non resta che impiattare: sul fondo mettete la zuppa con le Casarecce, adagiate sopra qualche mazzancolla, sogliola, testa del calamaro, lumache di mare. Finite il piatto con un filo d'olio extravergine d'oliva.

*Buon appetito!*