

• CON CHEF •
BRUNO BARBIERI

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 spurgarle 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 conchigliacci.

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!