
Zuppa di pesce irlandese

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Una zuppa di pesce irlandese è una leccornia qui proposta in una variante originale

Il pesce è un elemento importante della cucina tradizionale dell'Irlanda. Una zuppa di pesce irlandese è una leccornia qui proposta in una variante originale. **Ingredienti per 6 persone** Per la zuppa 450 g di filetti di aringa 100 g di spinaci freschi 1 l di brodo vegetale 180 g di cipolla 250 g di pomodori peperoncino olio extra vergine d'oliva farina vino bianco sale pepe **Per i crostini di pane** fette di pane olio extravergine d'oliva aglio **Per la finitura** spinaci freschi buccia di pomodoro pepe in grani **Tempo di preparazione** Un'ora Lavare le verdure e il pesce. Pulire le aringhe, sfilettarle e tagliarle a cubi dallo spessore di 2 cm. Sbucciare le cipolle e tagliarle a rondelle. Sbucciare i pomodori e tagliarli in falde per la parte verticale e a metà per la parte orizzontale. Scaldare l'olio in una casseruola. Aggiungere le cipolle, il peperoncino tritato e fare rosolare a fuoco lento, mescolando continuamente. A rosolatura ultimata sfumare con il vino bianco, attendere l'evaporazione e unire la farina. Mescolare il tutto con il mestolo di legno fino a formare un composto cremoso, poi versare il brodo caldo nella casseruola e girare costantemente. Fare bollire il tutto per circa 20 minuti. Quindi unire alla zuppa i pomodori. Dopo circa 5 minuti di ebollizione abbassare la fiamma al minimo e procedere all'inserimento del pesce, che non dovrà cuocere più di 3 minuti. Poco prima di servire spegnere il fuoco e unire alla zuppa gli spinaci e regolare di sale e pepe. Per i crostini, affettare il pane ad uno spessore di 1 cm circa e spennellarlo con l'olio extra vergine d'oliva. Quindi tostare i crostini in forno ad una temperatura di 180° circa, fino ad ottenere un colorito dorato. Strofinare l'aglio sulla superficie del pane. Infine, per servire, disporre la zuppa calda in una fondina, adagiare il crostino sulla superficie e guarnire con delle foglioline di spinaci freschi, una buccia di pomodoro essiccata e una manciata di pepe fresco macinato. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012) —*

Sostieni l'informazione libera di Città Nuova! Come? [Scopri le nostre riviste](#), [i corsi di formazione agile](#) e [i nostri progetti](#). Insieme possiamo fare la differenza! Per informazioni: rete@cittanuova.it

—