Zuppa di pesce

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

**Un piatto unico proposto da Massimiliano Fattorini nel suo blog,
<http://lapiccolacasa.blogspot.com/>**

Nel mio freezer ho trovato alcune dosi di vari pesci. Mi son detto: "quale occasione migliore per fare una zuppetta?"

Così ho creato una sorta di pescato del giorno con quello che c'era nei cassettoni del congelatore.

Tra le varie cose ho trovato acciughe, seppioline, muscoli, cernia, triglie, gamberi, poi ho aggiunto un po' di pomodoro fresco, un po' di aromi, vino bianco e Lemon grass tritato. Il risultato è stato squisito.

Ingredienti per due persone:

300 gr di acciughe diliscate

un filetto di cernia

100 gr di seppioline pulite

4 filetti di triglia

100 gr di muscoli (cozze) senza il guscio e già cotti

150 gr di code di gambero pulite

mezza cipolla bianca

una carota

una costa di sedano

un cucchiaino di lemon grass (se non l'hai usa del prezzemolo e un po' di succo di lime)

vino bianco secco

olio extra vergine di oliva

due pomodori ramati

sale e pepe

Tagliare a dadetti i pomodori (se volete potete levarne la buccia scottandoli un po' prima, ma in tal caso si perderebbe buona parte del licopene), quindi tritare la cipolla, il sedano e la carota, far andare il trito di aromi in poco olio e vino bianco sinché siano leggermente stufati, quindi aggiungere le seppioline e cuocere per qualche minuto. Aggiungere il pomodoro e il filetto di cernia, bagnare con un po' di vino bianco e continuare a far cuocere, poi aggiungere le acciughe e far andare a fiamma bassa per 5 minuti. A questo punto salare il tutto, aggiungere le cozze e le code di gambero, aggiustare di pepe e spolverare con un po' di lemon grass. Infine terminare la cottura per un paio di minuti, servire quindi al centro del piatto completando, a piacere, con dei crostini di pane.