

GRAND HOTEL

RIMINI

*****L



Zuppa di astice in brodetto di pesce della riviera

Ricetta: 8

1	kg di astice
1	kg di scampi
1	kg di rombo fresco
1	kg di gallinella di mare
0,500	gr di calamaretti spillo
1	kg di fasolari
0,500	gr di vongole veraci
10	cappesante (polpa)
10	gamberi
0,200	seppia (pulita e già cotta)
1	kg di pomodori rossi
1	spicchio d'aglio
50	gr di scalogno
0,200	gr di zucchine
0,200	gr di finocchi
0,200	gr di sedano
10	foglie di basilico
2	foglie di alloro
10	ciuffi di aneto
100	gr di olio extravergine di oliva
	Prezzemolo
	Sale e pepe

Procedimento

- Aprire le vongole e le fasolare in modo abituale, conservandone l'acqua di cottura, sgusciare e mondare i frutti di mare

Categoria: *piatto di mezzo (E.Romagna)*

Ingredienti per 10 persone (*quantità lorda*)

- Sgusciare gli scampi e sfilettare gli altri pesci, conservare gli scarti e tagliare il tutto in piccole scaloppe.
- Tagliare le verdure a dadini piccoli, conservare gli scarti, scottarle tutte in acqua salata con uno spicchio d'aglio, Nella stessa acqua sbianchire varie le scaloppe dei pesci, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, far raffreddare
- In una casseruola far rosolare con poco olio un spicchio d'aglio, lo scalogno e gli scarti di verdura, unire i pomodori rossi tagliati a pezzetti, il basilico. Cuocere il tutto per pochi aggiungere gli scarti dei vari pesci, porre di nuovo sul fuoco e far cuocere. Passare al colino.
- Tagliare la seppia, in piccoli e sottili quadrucci come se fossero dei maltagliati.
- In una padella antiaderente porre le verdure e unire tutti i pesci sbianchiti, la seppia, i calamaretti, i gamberi e gli scampi, aggiungere la salsa di pesce e porre sul fuoco e finire la cottura a fuoco molto dolce. A cottura finita condire con l'aneto tritato, poco olio di oliva, sale e pepe.



*****L