



Elvea, festa all'italiana

Zuppa di pesce all'italiana



ingredienten voor 2 Persone

1	rana pescatrice
2	gamberoni rossi
2	calamari (interi)
2	tentacoli di calamaro
1	filetto di spigola
1 bulbi	aglio
0,50	cipolla
100 g di	ELVEA Pomo e Legumi
1 goccia di	vino bianco
250 ml di	acqua
foglioline di	prezzemolo tritato
ramoscelli	Finocchio marino tritato finemente
1	pane rustico
	olio d'oliva
	sale

Preparazione

Taglia la rana pescatrice e la spigola in grossi pezzi. Rimuovi la testa dei gamberoni.

Taglia i tentacoli ad anelli.

Riscalda un filo d'olio d'oliva in una padella.

Taglia lo spicchio d'aglio in due (senza spellarlo) e mettilo nella padella.

Aggiungi la cipolla e i pezzi di pesce e fai cuocere per alcuni minuti.

Condisci con sale e pepe e aggiungi Pomo e Legumi.

Deglassa con un filo di vino bianco.

Fai ridurre il tutto per alcuni minuti e aggiungi 250 ml d'acqua.

Insaporisci con il prezzemolo tritato e il finocchio marino (o l'aneto) e fai cuocere a fuoco lento per un quarto d'ora.

Nel frattempo, taglia il pane a fette e spennella le fette con olio d'oliva.

Abbrustoliscile finché non diventano croccanti.

Togli l'aglio e la cipolla dalla zuppa di pesce. Suddividi la zuppa in due piatti.

Aggiungi finocchio marino e servi con il pane abbrustolito.

