

Brodetto abruzzese, ecco la ricetta

23 Luglio 2024



Il Brodetto è un piatto tipico della cucina abruzzese, in particolare della zona costiera. È una zuppa di pesce che varia leggermente da una località all'altra. Ecco una ricetta tradizionale del Brodetto all'abruzzese:

Ingredienti:

- 1 kg di pesce misto (scorfano, triglie, merluzzi, gallinelle, cicale di mare, seppie, calamari, gamberi, cozze e vongole)
- 500 g di pomodori maturi
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino (a piacere)
- Prezzemolo fresco
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- Olio extravergine d'oliva
- Sale q.b.

- Pane casereccio (per servire)

Preparazione:

1. **Preparare il pesce:** Pulire accuratamente tutto il pesce, eliminando le interiora e le squame. Tagliare le seppie e i calamari a striscioline.
2. **Soffritto:** In una pentola capiente, far soffriggere in olio extravergine d'oliva la cipolla tritata finemente e l'aglio schiacciato.
3. **Aggiungere il pomodoro:** Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungere i pomodori pelati e tagliati a pezzi (oppure si può usare della passata di pomodoro). Far cuocere a fuoco medio per circa 10-15 minuti.
4. **Cuocere il pesce:** Aggiungere prima le seppie e i calamari al sugo e far cuocere per 10 minuti. Poi, aggiungere il vino bianco e lasciare evaporare. Successivamente, inserire gli altri pesci più grandi e cuocere per altri 10 minuti. Infine, aggiungere i pesci più delicati come triglie e scorfani, nonché i gamberi e i molluschi (cozze e vongole) e far cuocere per altri 5-7 minuti. Aggiungere il peperoncino e aggiustare di sale.
5. **Servire:** Il brodetto va servito caldo, accompagnato da fette di pane casereccio tostato.

Consigli:

- È importante non mescolare troppo il brodetto mentre cuoce, per evitare di rompere il pesce.
- Il tipo di pesce può variare in base alla disponibilità e ai gusti personali, ma è fondamentale avere una buona varietà per ottenere un brodetto saporito.

Buon appetito!