



*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.

