



Area Marina Protetta  
Isola di Bergoggi



Lünäju de L'Îzua 2024 - Gennaio

## ZUPPA DI PESCE DEL MAR LIGURE

INGREDIENTI (per 4 persone)	PREPARAZIONE
<p>N. 4 tranci da 50 gr di pesce cappone            N. 4 tranci da 50 gr di gallinella            N. 4 tranci da 50 gr di pesce prete            N. 4 tranci da 50 gr di rana pescatrice            N. 4 scampi            N. 4 gamberi d'Oneglia            N. 4 seppie            N. 4 calamari piccola taglia            N. 12 cozze            Fondo con fumetto di pesce, bisque di crostacei,            Scalogno, Aglio, Sedano bianco, Prezzemolo, Basilico,            2 Pomodori concassé,            1 Acciuga sotto sale,            Olio extravergine ligure, Sale e Pepe</p> <p>abbinamento vino: Orneasco riviera ligure di Ponente</p>	<p>La Zuppa viene cotta in una pentola di pietra ollare, strumento ideale per la cottura fin dall'antichità quando ancora non si usavano i metalli. Si riscalda lentamente e in modo uniforme, cuocendo gli alimenti con tutta la sua superficie e non solo con il fondo. Una volta raggiunta la temperatura ottimale la mantiene con poca energia e tolta dal fuoco si raffredda altrettanto lentamente, conservando così il cibo caldo per lungo tempo. Il gusto degli alimenti viene esaltato in maniera naturale, preservandone allo stesso tempo tutte le qualità nutritive.</p> <p>Nella pentola mettere il prezzemolo, l'aglio, lo scalogno, l'acciuga e il sedano bianco tritati con olio extravergine. Cuocere 10 minuti. Mettere i pezzi di pesce accuratamente sfilettati e privi di spine, aggiungere poi i crostacei ed i molluschi. Unire i pomodori concassé, il fumetto di pesce e la bisque, precedentemente preparata con i carapaci e le lische, lasciar cuocere aggiungendo sale e pepe, foglie di basilico e un filo di olio extravergine alla fine. Servire in diversi momenti in modo di presentare ai commensali la zuppa sempre molto calda.</p> <p>Accompagnare con pane bianco (se si vuole anche al nero di seppia) casereccio passato in padella e strofinato con uno spicchio d'aglio.</p>

Per la ricetta si ringrazia lo Chef Claudio Pasquarelli - Hotel Ristorante Claudio di Bergoggi



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



FEAMP  
PO 2014-2020  
Fondo europeo per gli  
affari marittimi e la pesca



MINISTERO DELL'AMBIENTE  
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA