

Brodetto di pesce all'anconetana (Marche)



Tempo preparazione:
15 minuti

Tempo di cottura:
15 minuti

Dosatura:
Per 8 persone

Elenco ingredienti

1, 5 kg di pesce assortito (a scelta tra: triglie, sgombri, passere, rombi piccoli, scamponi, cefali, cicale, scorpene, spigolette, merluzzetti, pannocchie, calamari, seppie, sogliole, palombo, capponi)

700 gr di pomodori

150 gr di olio evo

50 gr di prezzemolo

2 spicchi di aglio

1 cipolla

100 ml di aceto di vino bianco

8 fette di pane scuro

Sale e pepe

Istruzioni per la preparazione

Nella presa superiore collocare il frullatore con caraffa in acciaio inox, ed inserire le foglie di prezzemolo, gli spicchi di aglio e l'olio EVO. Tritare finemente. Montare il food processor con disco per affettare fino e affettare la cipolla. Montare lo speciale gancio con spatola a spirale.

Nella ciotola inox versare il trito, la cipolla affettata e scaldare portando la temperatura a 90°C. Aggiungere la scorpena pulita e i pomodori pelati e



tagliati grossolanamente. Impostare la temperatura a 110°C, con fase di mescolamento 2 e il conto alla rovescia regolato su 12 minuti. Verificare la cottura del pesce. Smontare la ciotola inox ed il gancio con spatola a spirale; montare il passaverdure e “passare” tutto il contenuto. Smontare il passaverdure e riposizionare il gancio con spatola a spirale; impostare la temperatura a 120°C con fase di mescolamento 2 e aggiungere le seppie e/o i calamari, poi le pannocchie e gli scamponi e infine il rimanente pesce. Dal momento in cui inizia l'ebollizione aggiungere l'aceto e impostare il conto alla rovescia su 1 minuti e coprire con il coperchio paraspruzzi. Servire il brodetto su fette di pane già disposte nei piatti di portata.