

liguria

CIUPPIN

Ingredienti per 6 persone:

1 kg e mezzo di pesce per zuppa (scorfano, sarago, gallinella, triglie, seppioline) - 2 spicchi di aglio - 1 cipolla piccola - 1 carota - 1 costa di sedano - 150 gr di pomodori maturi - 1 bicchiere di Gavi - 1 rametto di timo - un ciuffo di prezzemolo - 1 decilitro di olio extravergine - sale e pepe

Preparazione: Tritare cipolla, sedano, carota, prezzemolo ed aglio e rosolare in olio per 3 - 4 minuti. Sfumare con il Gavi, poi unire i pomodori a pezzi precedentemente privati di semi e buccia. Salare, pepare, aggiungere il rametto di timo e cuocete per 10 minuti. A questo punto aggiungere i pesci puliti e privati delle teste iniziando da quelli con le carni più sode. Portare ad ebollizione e cuocere per altri 20 minuti circa con il coperchio e a fuoco moderato. A cottura ultimata, togliere il pesce dal sugo, scolarlo e privarlo delle lisce. Passarlo poi nel passavere e rimettere in padella la purea di pesce così ottenuta. Portare ad ebollizione, aggiustare di sale e pepe e, se la zuppa dovesse risultare troppo densa, allungare con un po' di acqua calda. Tagliare a fette il pane casereccio, ungerlo leggermente d'olio e passarlo in forno a 200°C per qualche minuto. Distribuire il Ciuppin in 4 piatti fondi, immergerci una fetta di pane per piatto, versare un filo di olio a crudo e spolverizzare col prezzemolo tritato.

Il termine ciuppin deriva dal dialetto "suppin", zuppetta; il nome si riferisce al brodetto di pesce misto che i pescatori si preparavano in barca dopo la pesca, usando pesce di scarso valore o quello che pescavano. Per questo gli ingredienti non sono fissi: il ciuppin si cucina con quello che si trova.

Abbinamento consigliato: Gavi di Gavi

TORNA INDIETRO