

ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

Circa 2-3 anni fa più o meno verso marzo, aprile con il mio ragazzo siamo andati a far un giro in spiaggia, è quel periodo in cui ancora non hanno pulito e il mare ha riversato detriti di ogni genere ed assieme ad essi anche rami e tronchi, quei bellissimi rami bianchi levigati dalle onde!! Bene noi abbiamo visto questo tronco bellissimo ma enorme, ci piace!!! Abbiamo pensato ingenuamente che fosse leggero, forse lo immaginavamo vuoto, non so.. sta di fatto che abbiamo deciso di portarcelo a casa, appena abbiamo provato a spostarlo non si è mosso di un millimetro, ma noi testardi non ci siamo dati per vinti e così con una fatica immensa siamo riusciti a portarlo fino alla macchina, e il tratto da percorrere non era per niente breve. Chissà cosa pensava la gente che ci vedeva spingere e tirare sto bestione 0.0 !!!!

Ovviamente non avevamo pensato al fatto che non potesse entrare in macchina finchè non ci siamo trovati lì.. e poi come sollevarlo??? Alla fine comunque in un modo o nell'altro c'è stato ed è approdato a casa nostra, il suo scopo era soprattutto quello di coprire un'orribile tombino che stà proprio in mezzo al giardino, lui è bellissimo sembra una mano aperta verso l'alto, è un contenitore infatti ci sta perfettamente un vaso e quest'anno l'onore di starci sopra è toccato ai girasoli.

Era tantissimo tempo, ancora prima di aprire il blog, che volevo cucinare la zuppa di pesce o crostacei e ora che finalmente l'ho fatta ho pensato che stesse benissimo lì sopra visto anche il tronco proviene dal mare!!!

Oggi inoltre vorrei ringraziare la splendida Serena che non mi ha donato nessun premio ma mi ha regalato una grande gioia con un bel pensiero sul suo blog!!! grazie tesoro, tutto quello che hai scritto è pienamente ricambiato!!!



ZUPPA DI CROSTACEI E MOLLUSCHI

6 mazzancolle
6 scampi
10 canocchie
500 gr di vongole veraci
10 sepioline
1 calamaro grande
12 pomodori piccadilly
5 cucchiaini di salsa di pomodoro
2 spicchi d'aglio
1 piccola cipolla
1 carota

prezzemolo
olio evo, sale, peperoncino
pane di altamura

Pulite e lavate accuratamente tutto il pesce.

In una larga padella, dove avrete fatto scaldare un po di olio evo, mettete gli spicchi d'aglio la carota e la cipolla tritati e i pomodori a piccoli cubetti, lasciate cuocere qualche minuto poi aggiungete la salsa di pomodoro le sepioline intere e il calamaro tagliato a rondelle sottili, allungate con dell'acqua salate e continuate la cottura per circa 40 minuti. Probabilmente sarà necessario aggiungere altra acqua quindi tenetene un pò sempre in caldo, in questo modo non bloccherete la cottura.

A questo punto unite le canocchie gli scampi e le mazzancolle. Nel frattempo avrete messo le vongole in acqua fredda con un po' di sale per un'ora, risciacquatele e strofinatele un po tra di loro, eliminate quelle rotte e le restanti mettetele in una padella con un po di olio evo, lasciatele giusto il tempo di aprirsi, scolatele, filtrate il sugo ed aggiungetele al resto del pesce con il loro sugo.

Continuate la cottura circa 10 minuti.

Tritate del prezzemolo fresco e aggiungetelo alla zuppa, condite con un filo d'olio. Servite con del pane di altamura abbrustolito.

PS. questa zuppa va bene almeno per 3 persone, dipende da quanto mangiate, e il giorno dopo è ancora più buona!!!