

---

## Zuppetta di pesce

**Autore:** Max Fattorini

**Fonte:** Città Nuova

**Veramente semplice da preparare ma saporita e può anche essere interpretata anche come brodetto di mare, un piatto che preparo spesso e ottimo anche nelle fredde serate invernali. Dal blog [La piccola casa](#)**

Tra influenze, febbri e starnuti vari, sono un po' di giorni che non riesco ad aggiornare il blog, ho però continuato imperterrito a cucinare e provare abbinamenti di ingredienti. Riprendo quindi con una ricetta semplice ma veramente gustosa, una zuppetta di frutti di mare con polpa bianca ovvero della "polpa" di gallinella. Una ricetta veramente semplice da preparare ma saporita che può anche essere interpretata anche come brodetto di mare, un piatto che preparo spesso e ottimo anche nelle fredde serate invernali (beh, quest'anno a Genova in realtà tanto freddo non ha fatto...) magari aggiungendo qualche crostino di pane tostato. Come cozze, anzi muscoli come si dice qui da noi, preferisco usare quelli di La Spezia, più piccoli ma meno dolci e molto separati, mentre per le vongole vanno bene quelle veraci, per i gamberi invece uso sempre quelli violacei della riviera, son davvero gustosi e ottimi in tutti modi. La cottura molto veloce permette di mantenere tutti i sapori dei frutti di mare, raggorzati anche all'utilizzo del liquido da loro lasciato durante l'apertura in padella. Ho poi usato sia l'ottima salsa di pomodori ciliegini che alcuni pomodori a pezzi aggiunti all'ultimo per avere il contrasto cotto/crudo davvero ottimo. Ecco quindi questa semplice e veloce ricetta per una buona zuppetta di mare: **Ingredienti per due persone** una decina di cozze una ventina di vongole uno spicchio d'aglio una foglia di alloro vino bianco secco alcuni pomodori ciliegini sodi due cipollotti un bicchiere di salsa di pomodoro ciliegino una decina di code di gambero due filetti di gallinella (circa 300 grammi) olio extra vergine di oliva basilico fresco sale e pepe Mettere le vongole a bagno per qualche ora in acqua salata in modo da far espellere l'eventuale sabbia che contengono all'interno, cambiare l'acqua alcune volte. Pulire per bene le cozze eliminando tutte le incrostazioni interne e il barbetta (il bisso). Far aprire in padella le cozze e le vongole con uno spicchio d'aglio in camicia, una foglia di alloro e un po' di vino bianco. Levare i frutti dalle padella e filtrare il liquido. Tagliare in quattro i pomodori ciliegini ed eliminare i semi, mettere da parte. Tritare finemente i cipollotti, pulire la padella (io uso quelle antiaderenti in ceramica) versare alcuni cucchiai d'olio e far imbiondire il trito di cipollotti. Aggiungere i filetti di gallinella e bagnare con un po' di vino bianco, dopo qualche minuto quindi aggiungere la salsa di pomodori ciliegini, e gamberi, le cozze e le vongole, bagnare con il liquido precedentemente filtrato, salare e pepare e far andare per due o tre minuti. Nel caso cominciasse ad asciugarsi, aggiungere un po' di acqua calda o brodo di verdure, aggiungere i pezzi di pomodoro e far andare ancora per una ventina di secondi rimescolando. Servire al centro del piatto decorando con un ciuffo di basilico e buon appetito a tutte e tutti! Dal blog [La piccola casa](#)