



Zuppa di pesce dell'Alto Adige con erbe fresche

Ingredienti:

4 scalogni
60 gr di finocchio
40 gr di coste di sedano
20 gr di carote gialle
olio d'oliva
1 aglio
4 cl. di Pernod
3 cl. di Nolly Prad
1 litro di fumetto di pesce
1/2 litro di fondo di pollo
erbe fresche: dragoncello, aneto,
cerfoglio, menta, basilico
sale marino, pepe, zucchero
qualche filo di zafferano

Pesce:

2 filetti di trota
2 filetti di salmerino
12 gamberetti di fiume

Preparazione:

Tagliare gli scalogni a dadini e lasciarli stufare in un po' d'olio assieme al finocchio, al sedano e alle carote tagliati fini avendo cura che non soffriggano. Aggiungere un trito d'aglio e sfumare con Pernod e Nolly Prad, quindi versarvi sopra i ristretti di pesce e di pollo. Lasciare cuocere per una decina di minuti fino a quando gli ortaggi siano cotti, quindi insaporire con sale marino, pepe e zafferano in fili completando il tutto con l'aggiunta finale delle erbe tagliate fresche.

Scottare i gamberetti di fiume in acqua salata per 3 minuti, raffreddarli subito, sgusciarli e unirli quindi alla zuppa di pesce calda.

Tagliare i filetti di trota e di salmerino in pezzi grandi quanto un cucchiaino da caffè e aggiungerli alla zuppa, lasciandoli cuocere a coperchio chiuso per 3 minuti. Servire in piatti fondi e guarnire con erbe fresche. Per aggiungere un tocco mediterraneo alla vostra zuppa di pesce, servitela con una guarnizione di vongole, cozze e gamberetti freschi.

Ricetta gentilmente fornita da: Luis Haller, Chef di Castel Fragsburg, Merano