



Zuppa di pesce con crostini

dello chef **Giuseppe Favalo**
Hotel Zingaro, San Vito Lo Capo - Trapani

Ingredienti per 4 persone

2 teste di cipolla, 2 spicchi d'aglio, 50 g. di mandorle, 300 g. di pomodoro rosso, prezzemolo, alloro, peperoncino, scorza di limone, 150 ml. di olio d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 1 kg. di pesce per zuppa (scorfani, ricciola tagliata a tocchetti, gamberi, cozze, scampi etc.), 500 g. di pane raffermo.

Preparazione

Lavare e pulire tutto il pesce. Fare aprire le cozze in un recipiente coperto e tenerle da parte. Fare soffriggere l'aglio, la cipolla, l'alloro, le mandorle e la scorza di limone in abbondante olio d'oliva; appena il tutto sarà dorato aggiungere gli scampi e bagnare col vino bianco; unire i pomodori, salare e pepare.

Dopo 10 minuti aggiungere i tocchetti di ricciola e gli scorfani; cospargere di prezzemolo tritato, coprire e fare cuocere. Quando tutto il pesce è cotto unire i gamberi sgusciati e le cozze precedentemente scoppiate col loro guscio.

Fare insaporire, unire altro prezzemolo e spegnere il fuoco.

Servire la zuppa con crostini di pane abbrustolito.