

Il mensile della grande cucina italiana

# A TAVOLA

www.atavolaweb.it



**Pasqua all'italiana: le tradizioni da**  
**Valeria Benatti, voce golosa**  
**Pasta amore e fantasia! Il vino della**

## PASQUA ALL'ITALIANA



**Brodetto in bianco**  
di Porto Recanati (Marche)

**Ingredienti per 4 persone:**

**1,5 kg di pesce assortito per zuppa (triglie, sogliole, merluzzi, seppie, palombo, pescatrice, pannocchie), 1 cipolla piccola, 1 bicchiere scarso di olio extravergine di oliva, 1 bustina e mezza di zafferano, 1 bicchiere e mezzo di vino bianco secco, alcune fette di pane casereccio, sale, pepe**

**DIFFICOLTÀ:** media

**TEMPO:** 30 minuti la preparazione  
30 minuti la cottura

**CALORIE:** 490 per porzione

**Preparazione:**

**1)** Pulire tutti i pesci e tagliare a pezzi quelli più grossi. **2)** In una pentola capiente, soffriggere nell'olio la cipolla tagliata a velo. Aggiungere le seppie tagliate a pezzettini e coprire con un mestolo di acqua in cui è stato precedentemente sciolta la bustina e mezza di zafferano. **3)** Salare, pepare e aggiungere gli altri pesci, in ordine di cottura: merluzzi, palombo, pescatrice. Infine triglie e pannocchie. **4)** Una volta aggiunti tutti i pesci sfumare con il vino bianco e cuocere per almeno 15 minuti, muovendo di tanto in tanto la pentola; salare e pepare. **5)** Servire il brodetto accompagnandolo con fette di pane precedentemente abbrustolite.

**Vino:** Utopia (bianco)

**Vitigni:** Verdicchio

**Produttore:** Montecappone