Brodetto alla Sambenedettese

Codice identificativo della ricetta: ***RM96*** Comune: ***San Benedetto del Tronto***

Categoria: ***Secondo***

Descrizione del piatto

Non è solo una zuppa di pesce: il Brodetto alla Sambenedettese è il simbolo della cultura marinara, tramandata di generazione in generazione. I sambenedettesi hanno fatto della pesca non solo un mestiere ma una filosofia di vita.

Ingredienti e dosi

Ingredienti principali per 10 persone:
pesce fresco dell'Adriatico (almeno 5 specie tra quelle indicate) circa 1,5 kg, Seppia ,Polpo, Scorfano, Gallinella (mazzolina), Pesce prete (vocche n'cape), Rana pescatrice (rospo), Razza (baraccola), Triglia (rosciolo), Gattuccio di mare, Panocchie bianche.

Condimento base per 10 persone:
olio extravergine d'oliva di frantoio 380 ml, 1 Cipolla bianca media, finemente tritata, 300 gr di pomodori verdi, tagliati a spicchi, 300 gr di peperoni (preferibilmente verdi), a listarelle, ½ peperoncino piccante, tritato finemente, 250 ml di Aceto di vino bianco, acqua salata o acqua di mare quanto basta, sale quanto basta, pane casereccio 10 fette, abbrustolite o rafferme, da immergere nel brodetto.

Preparazione e cottura

Lava accuratamente tutto il pesce con acqua salata o acqua di mare. Rimuovi le interiora, squame, pinne e becco (nel caso dei cefalopodi). Se il pesce è di grosse dimensioni (come rospo o gattuccio), taglialo a tranci. Lascia interi i pesci più piccoli, le panocchie e le triglie. Preparazione del fondo di cottura In una casseruola larga e dai bordi bassi (idealmente in terracotta o acciaio spesso), versa i 380 ml di olio extravergine d'oliva. Aggiungi la cipolla tritata finemente e falla imbiondire a fuoco dolce. Unisci le seppie e i polpi tagliati a pezzi. Falli rosolare per 2-3 minuti fino

"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"
Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.

Brodetto alla Sambenedettese

Codice identificativo della ricetta: ***RM96*** Comune: ***San Benedetto del Tronto***

Categoria: ***Secondo***

a leggera doratura. Aromatizzazione e base liquida. Versa l'aceto di vino bianco (250 ml) nella casseruola. Lascia evaporare per circa un minuto. Aggiungi i pomodori verdi tagliati a spicchi, i peperoni a listarelle e il peperoncino tritato. Regola di sale e, se necessario, aggiungi un mestolo d'acqua salata o di mare. Cuoci il fondo per circa 5-6 minuti, sempre a fuoco basso, per far insaporire bene la base. Aggiunta del pesce a strati Inizia ad aggiungere il pesce in ordine di consistenza, cioè prima quelli che richiedono più cottura (gattuccio, rospo, razza, scorfano), poi via via gli altri. Non mescolare mai con il cucchiaio: muovi delicatamente la pentola con entrambe le mani, ruotandola per non rompere il pesce. Copri con un coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per circa 20 minuti. Una volta terminata la cottura, lascia riposare il brodetto per 5 minuti. Intanto, abbrustolisci le fette di pane (una per ogni commensale). Disponile sul fondo delle scodelle individuali. Versa sopra il brodetto con delicatezza, cercando di mantenere intatti i pezzi di pesce.

"Valorizzazione della tradizione culinaria marchigiana"
Come stabilito dalla Legge Regionale n. 06/2024, per la creazione di un Registro Digitale di ricette tipiche marchigiane.