

Direttore Riccardo Cascioli

FATTI PER LA VERITÀ

LA RICETTA

## Seafood Chowder

CULTURA

04\_07\_2021



SEAFOOD CHOWDER

Questo è uno dei piatti tipici di Dublino e di Drogheda. Non abbiamo fonti sufficienti per conoscere il piatto preferito di Oliver Plunkett, ma possiamo facilmente imaginare che questa zuppa di pesci e crostacei fosse un piatto che gli piacesse. Si mangia in quella parte del mondo da tempi immemorabili ed è un piatto che va bene in tutte le stagioni.

È leggero e abbastanza facile da fare, ma ha un segreto: quello di non scuocere il pesce, quindi di tenere presente che tutto continua a cuocere anche dopo averlo tolto dal fuoco.

**Ingredienti per 4 persone:**

*25 g di burro*

*1 cipolla piccola, tagliata a dadini*

*1 porro, mondato e tagliato a dadini*

*1 carota piccola, tagliata a dadini*

*1 patata, tagliata a cubetti*

*50 g di salmone affumicato a fette (tagliato a julienne, cioè a strisce lunghe e sottili)*

*120 ml di vino bianco secco*

*450 ml di brodo di pesce*

*225 g di filetti di pesce fresco misto (sbucciato e tagliato a bocconcini - merluzzo, eglefino, nasello o salmone)*

*175 g di gamberi e cozze della baia di Dublino crudi (puliti)*

*1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato a foglia piatta*

*1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato (oppure 1 cucchiaino secco)*

*50 gr di panna*

*Sale e pepe nero macinato al momento*

**Preparazione**

Scaldare una padella grande a fuoco medio. Aggiungere il burro e quando sarà spumoso aggiungere la cipolla, il porro, la carota, la patata e il salmone affumicato. Sofriggere per 2-3 minuti fino a quando non si ammorbidiscono.

Versare il vino nella padella e farlo bollire e ridurre della metà. Aggiungere il brodo di pesce o l'acqua e portare a ebollizione, quindi aggiungere il pesce fresco e i crostacei.

Riportare la padella sul fuoco e aggiungere la panna e il dragoncello, quindi condire a piacere con sale e pepe.

Coprire con un coperchio e cuocere a fuoco lento per altri 2-3 minuti finché il pesce e i gamberi non saranno teneri e tutte le cozze si saranno aperte, scartare quelle che non lo fanno.

**Per servire:** Versare la zuppa in ciotole da portata riscaldate, impilando abbondantemente il pesce e i crostacei al centro di ciascuno. Guarnire con prezzemolo

fresco tritato.

*(Liana Marabini)*