



## **BRODETTO DI PESCE ALLA VASCO**

*di Antonio Penzo*



Ero troppo giovane, oltre cinquanta anni addietro, quando mi recavo con i genitori e i fratelli a Riccione e qui era d'obbligo andare a pranzo (la sera si andava a letto) almeno una volta da Vasco, trattoria sul porto canale gestita da un ex-pescatore con famiglia.

La portata che era d'obbligo e che per noi ragazzi era una cosa fantastica – oltre al resto - era il brodetto di pesce.

Per quanto mi ricordo e per quello che mio padre mi raccontava durante le varie reminiscenze, la preparazione era questa.

Mettere in una pentola con acqua salata, costa di sedano, cipolla, carota, foglia di alloro e di salvia e cuocere una tracina alla quale era stato tolto lo spino, uno scorfano, alcune triglie e sogliole e alcuni pezzi di vitello di mare o di palombo di fino alla cottura di questi ultimi.

Pulire il pesce cotto separando le teste e le lisce e conservando la carne a parte. Cuocere ancora e passare poi il tutto per un setaccio in modo da ottenere un brodo senza lisce.

A parte s'inizia a soffriggere in un po' d'olio di oliva extra vergine cipolla, aglio e prezzemolo e rosolati si aggiunge il brodo un po' alla volta con seppie e calamari tagliati a pezzi, un bicchiere di vino bianco secco o anche d'aceto e polpa di pomodoro, aggiungendo del peperoncino . Quando le seppie e i calamari sono divenuti teneri, si aggiungono via via scampi, canocchie, gamberi versando il brodo poco per volta. Verso la fine della cottura si aggiungono cozze e vongole e subito dopo i pezzi di pesce già cotti e messi da parte. Lasciare sobbollire per qualche minuto.

La zuppa va versata su piatti fondi, dove sono state poste fette di pane abbrustolito e strofinato con aglio ed altre fette di pane vanno preparate a parte perché se ne consumano a volontà.

Era una preparazione che Vasco iniziava alla mattina, dopo essere tornato dal mercato del pesce e dalla visita ai vari barconi di pescatori, dove sceglieva il pesce fresco.

E' un piatto che si presta ad essere confezionato anche con il pesce surgelato.

**Ingredienti:** 1 scorfano, 1 tracina, 4 pezzi di vitello di mare o palombo, alcune triglie e sogliole, alcune seppie e dei calamari, scampi, canocchie, gamberi, cozze e vongole, 2 cipolle, spicchi d'aglio, polpa di pomodoro, vino bianco secco o aceto un bicchiere, prezzemolo un ciuffo, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 foglia d'alloro, 1 foglia di salvia, olio d'oliva extra vergine, peperoncino e sale.