

# Brodetto all'Anconetana

Probabilmente uno dei segreti maggiormente custoditi ad Ancona e dintorni.. sveliamolo insieme

Ottima seconda portata nonché piatto unico estivo il brodetto è una caratteristica zuppa di pesce. La tradizione impone 13 diverse qualità di pesce della zona, quantità che alcuni associano ai commensali dell'Ultima Cena, altri fanno derivare dal numero di bocche della Fontana del Calamo (detta anche delle "13 cannelle") tanto cara agli anconetani.

A differenza di altre note zuppe italiane, questa si presenta molto densa, solitamente servita in piatti fondi con fette di pane abbrustolito. Alcune voci narrano che il segreto del brodetto sia conservato gelosamente dai maestri chef anconetani, al punto da far giurare ai propri aiutanti di non rivelare mai le personalissime variazioni, pena incontri non convenzionali con la padella.

## **Ricetta**

**Ingredienti:** Pesce di diverse qualità (seppie, pannocchie, scampi, merluzzi, triglie, sogliole, testole, rombi, scorfani, calamari), sale, una cipolla, due spicchi d'aglio, olio, aceto, prezzemolo, passato di pomodoro, conserva. fette di pane casereccio.

## **Preparazione:**

Pulire e lavare il pesce mettendolo in un piatto e salarlo. Fare imbiondire con un bicchiere d'olio una cipolla tagliata sottilmente e due spicchi d'aglio schiacciati. Aggiungere poi mezzo bicchiere d'aceto.

Appena l'aceto è evaporato unire del prezzemolo tritato, del passato di pomodoro ed un po' di conserva allungata con acqua leggermente salata. Aggiungere le seppie che devono cuocere un quarto d' ora abbondante a fuoco lento e a tegame coperto e poi quando il sugo inizia a restringersi accostare le seppie ad un lato del tegame ed aggiungere il resto del pesce. Il brodetto deve cuocere più di un quarto a ora a fuoco lento e comunque finchè il sughetto non sarà addensato.

Sistemare delle fette di pane in ogni zuppiera e versarvi sopra il brodetto.

## **gallery**