

BRODETTO DI PESCE CON LE CANOCCHIE



Il brodetto di pesce con le canocchie è un piatto della tradizione romagnola che in dialetto viene chiamato "Brudèt ad pes". Ne esistono varie versioni in **Romagna** ma la base è possibilmente di canocchia detta anche pannocchia, pacchero o cicala di mare. La canocchia è un crostaceo di color bianco grigiastro di medie dimensioni e vive nei fondi sabbiosi e fangosi in prossimità dello sbocco di fiumi e canali. E' consigliabile acquistarla viva altrimenti si svuota facilmente per la disidratazione. Altri ingredienti fondamentali per il brodetto sono il pepe, l'aceto di vino e la passata di pomodoro.



Media



60'



Piatto Unico

INGREDIENTI (6/8 PERSONE)

- 700 ml [Passata 700 g](#)
- 50 ml Aceto di vino bianco
- 4 spicchi Aglio
- 60 gr Olio extravergine di oliva di Brisighella di Romagna
- 1 macinata generosa Pepe nero
- 2 Peperoncini rossi freschi
- 2 kg Pesce misto (canocchie, cozze, vongole, gallinella, calamari, seppie)
- q.b. Prezzemolo/menta
- q.b. Sale marino
- 100 ml Vino bianco secco

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Pulite le vongole e le cozze facendole spurgare con acqua fredda e sale per un paio di ore e poi togliete dalle cozze il bisso.
2. Incidete le canocchie nella parte del guscio per la lunghezza in modo che durante la cottura la polpa fuoriesca.
3. In una pentola capiente fate un soffritto con l'olio, l'aglio ed il peperoncino ed inserite piano piano tutti i pesci tagliati a pezzetti, tranne le vongole e cozze, e fate insaporire per bene. Versate il vino e fatelo evaporare e poi lasciate cuocere dieci minuti con il coperchio.
4. Versate l'aceto, la passata di pomodoro De Rica e due bicchieri di acqua calda e portate ad ebollizione. Cuocete per altri venti minuti finché tutto il pesce sarà cotto. Salate e pepate a piacimento.
5. Aprite le vongole e le cozze separatamente e aggiungetele per ultime al brodetto. Filtrate il liquido dei crostacei ed unitelo al brodetto.
6. Servite con prezzemolo o menta, olio crudo e, se piace, del pane abbrustolito