

ZUPPA DI PESCE

salsa rouille



Preparazione : 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 1 cipolla - 1 carota (100 g) - ½ porro (75 g) - ½ finocchio (100 g) - 1 spicchio d'aglio degerminato* - 2 pomodori a grappolo - 1 cucchiaino di erbe di Provenza - 1 cucchiaino di Pastis (liquore francese a base di anice) - 1 cucchiaino di dado di pesce - 750 ml di brodo vegetale - 1 kg di pesci vari : - scorfano, orata, pesce cappone, merluzzo nero - tagliati a pezzi (privati della pelle e delle lisce) - 70 g di salsa di pomodoro - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 pizzico di zafferano - 1 cucchiaino di sale, 5 grani di pepe -
 - SALSA ROUILLE :** - 2 spicchi d'aglio degerminato - 1 peperoncino rosso piccolo - 2 tuorli - 1 g di zafferano - 1 cucchiaino di senape - 200 ml di olio vegetale - 1 cucchiaino di salsa di pomodoro - sale, pepe
-

1. Iniziare con il preparare la salsa rouille. Sbucciare la cipolla e tagliarla in quattro parti. Lavare e pelare la carota e tagliarla in pezzi. Lavare il porro e il finocchio e tagliarli in pezzi piccoli.

2. Mettere tutte le verdure nel contenitore di metallo con l'aglio, il dado, i pomodori tagliati in quattro parti e privati dei semi, il sale, il pepe, le erbe di Provenza, il Pastis e il brodo. Chiudere il coperchio e avviare il programma MINESTRA VELLUTATA.

3. A metà cottura, premere Stop, aggiungere i pezzi di pesce nel contenitore, quindi lo zafferano, la salsa di pomodoro e l'olio d'oliva. Riavviare il programma premendo Auto. Al termine del programma, riavviare il programma per 1 minuto/velocità 18. Servire la zuppa ben calda accompagnata dai crostini e dalla salsa rouille.

SALSA ROUILLE

1. Inserire la bacinella trasparente e la mini bacinella. Mettere nella bacinella gli spicchi d'aglio e il peperoncino rosso tagliato a metà e privato dei semi. Avviare il programma ROBOT per circa 30 secondi. Con l'aiusilio di una spatola, riportare il trito al centro della bacinella se necessario.
2. Aggiungere i tuorli, la senape, lo zafferano, sale e pepe. Avviare per 1 minuto e aggiungere un sottilissimo filo d'olio attraverso il foro del coperchio e successivamente la salsa di pomodoro.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016