



PESCE

Zuppa di vongole e gamberi alla paprika



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MIN



TEMPO DI COTTURA
1 H 10 MIN



CALORIE
570K

NOTE
2 ORE DI SPURGO

INGREDIENTI

1.6 Kg di Vongole veraci

480 g di Code di gamberi

2 spicchi di Aglio

10 cl di Vino bianco secco

1 Peperoncino

2 cucchiaini di Paprika

2 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

PER IL BRODO DI PESCE

800 ml di Acqua

200 g di Pomodorini rossi

1 costa di Sedano

1 Carota

2 Cipollotti

1 spicchio di Aglio

2 cucchiaini di Concentrato di pomodoro

5 cl di Vino bianco secco

1 ciuffetto di Prezzemolo

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Lavate con cura le vongole, mettetele in acqua leggermente salata e lasciatele spurgare per almeno 2 ore.
- Intanto pulite i gamberi: sciacquateli, scolateli e sgusciateli quasi tutti, eliminando il filo nero dal dorso: mentre li pulite, teneteli sopra un piatto, così raccoglierete anche gli eventuali succhi che ne fuoriescono. Mettete tutti i gamberi in frigo, in una ciotola chiusa; tenete da parte i gusci.
- Preparate il brodo (o fumetto) di pesce. Mondate e lavate cipollotti, sedano, carota, aglio e pomodorini, affettateli finemente e fateli rosolare con l'olio in un tegame, per 2-3 minuti a fuoco vivace. Aggiungete il prezzemolo spezzettato, gli scarti dei gamberi e i liquidi ricavati, fateli rosolare per altri 2 minuti circa, girandoli spesso e schiacciandoli con un mestolo per far uscire bene i succhi. Sfumate con il vino, poi unite il concentrato e versate l'acqua; salate, mettetevi il coperchio, portate a ebollizione e fate bollire piano per un'ora circa, finché il brodo sarà denso e ben colorito. Quando è pronto, tritate con un mixer a immersione e filtrate con un setaccio a maglie molto fini, in un altro tegame: schiacciate bene i gusci per estrarne i succhi.
- Intanto scolate le vongole, sciacquatele e mettetele su fuoco vivace in un tegame capiente, insieme a metà dose di aglio e al peperoncino, che avrete aperto in due eliminando i semi. Prelevatele via via che si aprono, usando una schiumarola, e mettetele da parte; alla fine filtrate il liquido di cottura versandolo nel tegame con il brodo preparato, che rimetterete sul fuoco.
- Fate dorare l'aglio avanzato in una padella antiaderente, con un filo di olio, per 1 minuto e a fuoco basso. Alzate la fiamma, aggiungete i gamberi e fateli saltare per 2 minuti, poi unite la paprika, sfumate con il vino e spegnete.
- Versate i gamberi nel brodo caldo e aggiungete le vongole; regolate di sale se ce ne fosse bisogno, scaldate la zuppa per un paio di minuti e servitela subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Per far gustare ai vostri commensali tutto lo squisito sughetto di questa zuppa, vi consigliamo di servirla accompagnata da fette di pane dorate e aromatizzate all'aglio: tagliate del pane (toscano, se possibile) a fette non troppo sottili e disponetele su una placca da forno. Lasciatele dorare in forno a 200°C per circa 5 minuti, fino a quando il pane avrà preso colore; togliete dal forno e, quando le fette sono ancora tiepide, strusciatevi sopra uno spicchio d'aglio.