

Zuppa di conchiglie

Ingredienti per 4 persone:

1,5 Kg.di frutti di mare misti (cozze, vongole veraci, telline, lumachine di mare)
500 gr.di pomodori da sugo maturi
2 spicchi di aglio
3 rametti di prezzemolo
1 cipolla
1 peperoncino rosso
1 bicchiere di vino bianco secco
5 cucchiaini olio evo
sale

Preparazione

Mettete le lumachine in abbondante acqua salata 1 ora in modo da eliminare la sabbia presente. Sciacquatele bene, cambiate l'acqua, unite un pò di sale grosso e versatevi le lumachine; fatele riposare altre 2 ore.

Lessate le lumachine 30 minuti in un tegame pieno di acqua in ebollizione.

Scolatele e lavatele ancora sotto l'acqua fredda corrente.

Raschiate le cozze con un coltello tenendole sotto l'acqua corrente, immergetele in una seconda grande ciotola piena di acqua fredda, eliminate quelle che galleggiano e lasciate le altre in ammollo 1 ora.

Sciacquate bene le vongole e le telline sotto l'acqua corrente, mettetele in una terza grossa ciotola, ricopritele con acqua fredda e fatele riposare 1 ora.

Immergete i pomodori in acqua bollente 30 secondi, scolateli, sbucciateli e tagliateli a pezzi eliminando i semi e l'acqua di vegetazione, sbucciate la cipolla e l'aglio, tritateli insieme. Metteteli in un grosso tegame con l'olio e il peperoncino, fateli rosolare 5 minuti circa.

Bagnate con il vino, fatelo evaporare e poi unite i pomodori, salate e cuocete 15 minuti a fuoco medio e mescolando: se necessario, unite un pò di acqua. Scolate tutti i frutti di

mare dall'acqua di ammollo, sciacquateli ancora.

Versate tutti i frutti di mare in una grossa pentola antiaderente, mettete il coperchio e fate aprire i molluschi a fuoco alto per 8 minuti circa, scolateli con un mestolo forato e conservate il loro liquido di cottura, eliminate le cozze, le telline e le vongole che non si sono aperte, filtrate il liquido dei molluschi emesso in cottura con un colino, aggiungete il liquido al sugo di pomodoro e lasciatelo insaporire 1 minuto. Unite anche i frutti di mare e lasciate cuocere ancora 2 minuti, tritate il prezzemolo e mescolatelo ai frutti di mare. Versate la zuppa nei piatti individuali e servitela caldissima. Potete accompagnarla con fette di pane casareccio tostato.