Brodetto alla Sambenedettese

Ingredienti per 4 persone:

500 gr.di scorfano
12 gamberi
400 gr.di cozze
400 gr.di vongole
400 gr.di seppioline
2 pomodori a grappolo
50 ml.di aceto di vino bianco
100 ml.di vino bianco secco
1/2 cipolla
1 peperoncino fresco
prezzemolo
olio evo
sale e pepe
pane tostato

Preparazione

Pulite i pesci: sfilettate lo scorfano e tagliatelo in pezzi, sgusciate i gamberi (mantenendo le teste) e togliete il filo nero intestinale, pulite le seppioline, lavate le cozze e togliete il bisso, spurgate le vongole.
In una casseruola fate imbiondire la cipolla tritata con 3 cucchiai di olio, aggiungete il prezzemolo tritato, le seppie e il vino e fate cuocere per circa 15 minuti a fuoco lento con il coperchio. Versate a seguire l'aceto, i pomodori a grappolo tagliati a pezzi, del sale e del pepe. Portate a bollore lentamente con il coperchio. Aggiungete in seguito lo scorfano e 4 mestoli d'acqua, lasciando cuocere a fiamma media per 10 minuti circa. In ultimo unite i gamberi, le vongole e le cozze, coprite e appena i frutti di mare saranno aperti, spegnete il fuoco e cospargete la preparazione con del prezzemolo tritato. Servite il brodetto accompagnato da fette di pane tostato.