Zuppa di pesce semplice

- Ingredienti: (4 persone)
- 1,200 Kg. di pesce misto(una fetta di nasello e una di Sanpietro, 1 piccolo scorfano, 2 triglie, 1 seppia, 8 scampi)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costola di sedano
- 1 foglia di alloro
- 1 ciuffo di prezzemolo
- timo, aglio
- vino bianco secco
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- olio
- peperoncino rosso piccante
- sale

Mettete sul fuoco una casseruola con un litro di acqua, le verdure e le erbe aromatiche mondate e lavate e un pizzico di sale. Fate a bollire per 10 minuti e poi lasciate raffreddare. Pulite e lavate i pesci (non sgusciate gli scampi) poi immergeteli nel brodo aromatico e fate bollire per 15 minuti. In un’altra casseruola bassa soffriggete uno spicchio di aglio in mezzo bicchiere di olio, aggiungete del peperoncino e mezzo bicchiere di vino. Alzate la fiamma, quindi unite il concentrato di pomodoro diluito in un mestolo di brodo di pesce. Dopo 10 minuti trasferite nella casseruola anche tutti i pesci fatti a pezzetti e il brodo di cottura passato al colino. Cuocete ancora per 10 minuti e cospargete con prezzemolo tritato?