

Seafood Chowder (zuppa di pesce ai frutti di mare)

La Seafood Chowder è una gustosissima e vellutata zuppa di pesce, servita calda e con crostini di accompagnamento che troverete in molti pub e ristoranti, sia come antipasto che come piatto principale.

Esistono diverse versioni di questa ricetta, ma quella che vi presento è tipica del Donegal, caratterizzata dalla presenza delle vongole. Per renderla più appetitosa si possono aggiungere gamberetti, cozze o altre varietà di crostacei, molluschi o pesce.



(tratta da www.irlandando.it)

Ingredienti

- 900 g di vongole veraci
- 1 cucchiaio di olio di oliva
- 2 scalogni tagliati finemente
- 160 ml di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 patate grandi
- 2 carote
- 100 g di burro
- 80 g di farina bianca
- 600 g di crema
- 400 g di pesce vario (a scelta)
- 2 cucchiaini di prezzemolo tagliato fresco
- il succo di 1 limone
- un pizzico di sale e pepe a piacere

Preparazione

1. Iniziate la preparazione della zuppa con una pentola preriscaldata e aggiungere olio e scalogni fino a farli soffriggere leggermente.
2. Aggiungere le vongole e il vino bianco e lasciar cuocere con un coperchio per circa 2 minuti.
3. Togliere la pentola dal fuoco, eliminare i gusci rimasti chiusi e conservare il liquido di cottura.
4. Lasciar raffreddare leggermente i molluschi e togliere i gusci (per dare ancora maggior gusto alla zuppa potete anche decidere di lasciare alcune vongole con il proprio guscio).
5. In una pentola grande riscaldare il burro e quando si è sciolto completamente aggiungere cipolle, sedano e carote: far soffriggere per circa 5 minuti e poi unire anche le patate tagliate a cubetti.
6. Aggiungere la farina e mescolare continuamente per circa 1 minuto al fine di eliminare tutti i grumi di farina.
7. Unire il pesce, la panna e i liquidi di cottura delle vongole, coprire con un coperchio e lasciar sobbollire a fuoco lento per circa 45 minuti.
8. Al termine della cottura aggiungere i molluschi, il prezzemolo, il succo di limone, salare e pepare a piacere.
9. Servire subito con una guarnitura di prezzemolo.