

Zuppetta cremosa di merluzzo e salmone

Da tempo mi sono ripromessa di preparare una zuppetta di pesce un po' diversa dalla classica rossa e ho trovato questa ricetta di pura ispirazione nordica. Ho apportato le mie solite modifiche per adeguarla ai gusti di casa e il risultato è un piatto davvero gradevole. Siamo rimasti piacevolmente sorpresi dalla delicatezza del sapore, in cui si percepiscono distintamente sia il merluzzo che il salmone mentre la sua cremosità avvolge il tutto. Provare per credere, è un piatto davvero unico per riscaldare le sere invernali o per una romantica cenetta in due.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 400 g di polpa di merluzzo (al netto degli scarti)
- 200 g di salmone affumicato
- 1 carota
- 1 scalogno
- 2 foglie di alloro
- 1/2 finocchio
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 litro e 1/2 di acqua
- 1 dado classico
- 200 ml di panna fresca
- 20 g di burro
- 1 cucchiaio colmo di farina 00
- pepe macinato fresco
- 1 manciata di prezzemolo fresco
- olio extravergine di oliva
- sale

PROCEDIMENTO:

In una pentola dalle pareti alte far appassire a fiamma dolce lo scalogno tagliato a rondelle con un filo di olio

extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire aggiungere l'alloro, la carota e il finocchio anch'essi tagliati a pezzetti, saltare 2 minuti. Unire il dado classico, il vino bianco e l'acqua. Cuocere per circa 20 minuti, affinché le verdure si cuociano senza sfaldarsi (devono mantenere un po' di croccantezza) e la quota liquida inizi a ridursi.



A parte in una seconda pentola a pareti alte, sciogliere il burro, incorporare la farina e mescolare con la frusta per evitare la formazione di grumi.



Aggiungere gradatamente qualche mestolo del brodo preparato, filtrato dalle verdure, fino a raggiungere una consistenza

brodosa, sempre mescolando con la frusta. Portare a bollore.



Intanto tagliare a pezzettoni i tranci di polpa di merluzzo.



Incorporare il merluzzo al brodetto creato e cuocere per 4-5 minuti.



Nel frattempo lavare il prezzemolo fresco e tritarlo a coltello. Aggiungerne 2/3 alla zuppa. Unire anche la panna fresca e proseguire la cottura per 2 minuti.



In fine tagliare a coltello anche il salmone affumicato, tenendone da parte 1 o 2 fettine per guarnire. Aggiungere la parte tagliata alla zuppetta, con una buona macinata di pepe fresco e regolare di sale. Servire calda con salmone e prezzemolo freschi. A piacere abbinare fettine di pane abbrustolito.

CONSIGLIO: la ricetta originale incorpora alla zuppetta anche i pezzettoni di verdura mantenuti abbastanza croccanti nella

preparazione del brodo. Il risultato sarebbe un mix tra un minestrone di verdura e una zuppa di pesce. Io ho preferito utilizzarle solo per il brodo, per sfruttarne il delicato profumo e privilegiare il sapore del pesce. La consistenza rimane cremosa ed è alternata solo dai piccoli tranci di pesce che si sciolgono in bocca. Scegliete voi la varaiante che preferite.