

## Passato di pesce alla ligure

### *Ricetta tipica della Liguria*

passato di pesce alla ligure in agriturismo, agriturismi con ristorante dove si mangia passato di



Le zuppe sono come i preamboli amorosi e vanno quindi preparate tenendo in considerazione tutti i sensi: vista, olfatto, gusto, tatto e, in certi casi, udito. In Occidente è maleducazione curvare sul piatto e sorbirsi rumorosamente la zuppa, ma in Oriente sarebbe scortese nei confronti dell'anfitrione gustarla tenendo il cucchiaino con la punta delle dita, senza entusiasmo, né passione (Afrodita di Isabel Allende)

Chi possiede la rara abilità, parente stretta del genio, di saper cucinare eccellenti zuppe di pesce, non ne farà mai due uguali; il vero cuoco da libero sfogo all'ispirazione del momento ed al suo istinto. Quindi non è necessario seguire alla lettera le indicazioni, questa ricetta è solo uno spunto, un trampolino per il mare della fantasia!

Ecco un passato di pesce alla ligure da leccarsi i baffi: -P1,5 Kg di pesce (scorfano, cappone, gallinella) 2 dl di vino bianco 4 pomodori alcune fette di pane casereccio 1 cipolla 1 carota 1 costola di sedano 2 spicchi d'aglio 10 g di prezzemolo 3 cucchiaini di olio d'oliva sale e pepe a piacimento

Mondate la costola di sedano, la carota ed il prezzemolo; sbucciate l'aglio e la cipolla e tritate tutto insieme. Mettete il trito a soffriggere, in un tegame con l'olio, mescolate, e, dopo qualche minuto, versatevi il vino, lasciandolo evaporare a fuoco medio. Tagliate i pomodori a pezzetti, versateli nel tegame, aggiungete un litro e mezzo di acqua calda e proseguite la cottura per circa 20 minuti. Pulite e lavate i pesci, senza diliscarli, quindi metteteli nel brodo dopo averlo insaporito con sale e pepe macinato al momento. Dopo circa 15 minuti, passate la preparazione al setaccio, raccogliendola in un'altra casseruola; regolate di sale e pepe, mescolate e rimettete il passato sul fuoco per 5-6 minuti. Fate tostare nel forno le fette di pane, adagiate nei piatti fondi individuali, versatevi sopra il passato di pesce e servite.

Vino consigliato: Cinque Terre

Questo passato di pesce deriva dal famoso bagnun, ovvero la zuppa che i pescatori preparavano a bordo dei pescherecci e poi mangiavano condita con le erbe e le gallette portate da casa. Da allora la ricetta ha subito modifiche e ritocchi, ma nel suo sapore si può ancora ritrovare l'antica semplicità. Ancora oggi c'è chi l'accompagna con le gallette, una specie di pane secco e senza sale cotto al forno che si conserva a lungo.

Le ricette sono come un po' come gli spartiti per i musicisti: ognuno le interpreta secondo il proprio spirito e capacità. Quando si alza il mestolo della spentola e si affonda il coperchio nell'intruglio, l'unica costante deve essere la piacevole sorpresa di assaggiare un sapore nuovo, meglio ancora se di mare o di... Agriturismo!

