



Zuppa di pesce con guazzetto di Birra di Francesco Arena



Per la bisque di crostaceo

Soffriggere sedano carote e cipolla con quattro cucchiari di olio extra vergine di oliva, aggiungere poi i carapaci delle mazzancolle e qualche scampo tagliato a pezzettini e far rosolare, quando i carapaci assumeranno un colorito rossastro aggiungere due manciate di riso crudo mescolare per qualche secondo poi aggiungere due cucchiari di concentrato di pomodoro e dopo qualche minuto versare mezzo litro di birra e mezzo litro di fumetto di pesce e far cuocere per un ora, infine aggiustare di sale e pepe.

Sbucciare lo spicchio di aglio e tritarlo. Mettere in una casseruola l'aglio tritato con l'olio far rosolare aggiungere i filetti gallinella e le capesante e le mazzancolle sfumare con la birra Amarcord non facendola evaporare del tutto aggiungere poi la bisque di crostaceo alla birra e dopo qualche minuto aggiungere le cozze e le veraci precedentemente sgusciate. Ultimare la cottura aggiustando di sale di pepe e del

prezzemolo tritato.

Al termine, distribuite nei piatti fondi individuali, completare con un filo di olio extra vergine e guarnire con fiori eduli ed erba cipollina.

Chef: Francesco Arena

[Read More](#)

---