a cura di Anna Grossi

Il Brodetto
nelle Marche

Brodetto alla Fanese

Ingredienti per quattro persone sono:

- 2 Kg di pesce, che sarebbero 3/4Kg di pesce non ancora pulito. I pesci consentiti sono: canocchia, gattuccio, mazzola, pesce prete, rana pescatrice, razza, pesce San Pietro, scorfano, seppia e tracina.
- 1/4 di bottiglia da un 1l di olio extravergine di oliva
- 6 cucchiai di aceto di vino
- 2 bicchieri di acqua
- 1 tubetto di doppio concentrato di pomodoro
- 1/4 di cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- pepe fresco da macinare

Preparazione:

Come prima cosa, bisogna eviscerare e pulire bene il pesce o chiedere in pescheria di pulirlo, se non ci si sente in grado.

Tritare aglio e cipolla e metterli a soffriggere con dell'olio extravergine di oliva in una casseruola bassa e larga
A questo punto, diluire il concentrato di pomodoro con l'acqua e l'aceto e aggiungerlo al soffritto mescolando.
Quando riprenderà il bollore, aggiungere le seppie e poi gli altri pesci, eccetto le canocchie. La regola da seguire è quella di iniziare da quelli più grossi e mano a mano aggiungere gli altri.
Aggiungi il sale e il pepe e fai cuocere il tutto per 20-25 minuti.
Durante gli ultimi 5 minuti aggiungi le canocchie e poi servire ben caldo.

Fonte:
https://www.saporie.com/it-it/brodetto-di-fano-la-ricetta-originale.aspx

Brodetto all'Anconetana

Ingredienti:

- pesce di diverse qualità (seppie, pannocchie, scampi, merluzzi, triglie, sogliole, testole, rombi, scorfani, calamari)
- sale,
- una cipolla,
- due spicchi d'aglio
- olio
- aceto
- prezzemolo
- passata di pomodoro
- conserva.
- fette di pane casereccio

Preparazione:

Pulire e lavare il pesce mettendolo in un piatto e salarlo.

Fare imbiondire con un bicchiere d'olio una cipolla tagliata sottilmente e due spicchi d'aglio schiacciati.

Aggiungere poi mezzo bicchiere d'aceto.
Appena l'aceto è evaporato unire del prezzemolo tritato, del passato di pomodoro ed un po' di conserva allungata con acqua leggermente salata.

Aggiungere le seppie che devono cuocere un quarto d' ora abbondante a fuoco lento e a tegame coperto e poi quando il sugo inizia a restringersi accostare le seppie ad un lato del tegame ed aggiungere il resto del pesce.

Il brodetto deve cuocere più di un quarto a ora a fuoco lento e comunque finchè il sughetto non sarà addensato.

Sistemare delle fette di pane in ogni zuppiera e versarvi sopra il brodetto.

Fonte:
https://www.comune.ancona.gov.it/ankonline/cultura/2016/03/02/brodetto-allanconetana/

Brodetto di Porto Recanati

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg e 500 g di pesce misto tra merluzzi, palombi, cicale, coda di rospo, seppie, sogliole, triglie
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- zafferanella
- brodo di pesce
- olio
- sale
- pepe
- fettine di pane abbrustolite

Preparazione:

Eviscerate il pesce. In una grande e larga casseruola scaldate abbondante olio, insaporitevi la cipolla tritata finemente,

quando è diventata trasparente aggiungete le seppie tagliate a listarelle e lasciatele leggermente dorare a fiamma dolce.

Quindi ricopritele a filo con il brodo di pesce, aggiungete la zafferanella o lo zafferano diluito in poco brodo caldo, salate, pepate e portate lentamente a cottura in 20 minuti.

In un'altra grande casseruola, avendo cura di lasciare per ultimi quelli più teneri, sistemate a strati tutti gli altri pesci leggermente infarinati e fra uno strato e l'altro sistemate le seppie ben sgocciolate dal loro brodo.

Quindi aggiungete vino e acqua in pari quantità e portate a cottura a fuoco vivo in 15-18 minuti circa muovendo ogni tanto la pentola, ma senza mescolare per evitare di rompere i pesci.

A fine cottura disponete le fette di pane abbrustolite nelle singole fondine e su queste distribuite con delicatezza il brodetto di pesce.

Fonte:
https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-brodetto-porto-recanati/

Brodetto alla Sangiorgese

Ingredienti per 10 persone:

- Pesci: Palombo, Razza, Seppia, Panocchia, Scampi, Cozze, Vongole, Lumacone, Scorfano, Pesce Ragno, Merluzzo, Triglia, Sgombro, Cefalo, Pesce San Pietro, Rombo Chiodato, Calamari, Rana Pescatrice, Gronco, Gattuccia, Mazzancolla, (il tutto circa Kg. 1,500).
- pomodori (poco maturi) gr. 300,
- salsa di pomodoro (quanto basta),
- un mazzetto di prezzemolo,
- 5 spicchi d'aglio,
- peperoncino piccante
- 1/2 circa tritato,
- aceto di vino bianco 1/4 di litro,
- olio di oliva di frantoio 380 cc.,
- sale quanto basta,
- 10 fette di pane o polenta tostati alla brace.

Preparazione:

Pulire bene il pesce prescelto, lavarlo e lasciarlo sgocciolare.

Cospargere il fondo di un tegame (si usava di terracotta smaltata) con aglio e prezzemolo tritati e pomodoro in pezzi,

Sistemare sul fondo una parte delle vongole, cozze, seppie e calamari tagliati in pezzi, il resto del pesce in ordine sparso a strati tenendo presente che le triglie, gli scampi e il rimanente delle cozze vanno in superfice.

Sempre tra uno strato e l'altro va messo il pomodoro, il prezzemolo e l'aglio.

Aggiungere la salsa di pomodoro sciolta con l'aceto, l'olio, il peperoncino.

Coprire il tegame con un coperchio e cuocere il tutto a fuoco molto lento per circa 30 minuti.

Presentare a tavola nel tegame di cottura dopo averlo lasciato sbollire. Versate il BRODETTO sulle fette di pane o sulla polenta leggermente tostate già disposte nelle scodelle e servire.

Fonte:
http://www.marcafermana.it/it/scheda_ospitalit%C3%A0/poi/553/

Brodetto alla San Benedettese

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg e 500 g di pesce misto come scorfano
- coda di rospo
- triglie
- 300 g di canocchie
- 300 g di seppie piccole
- 300 g di cozze
- 300 g di
- vongole
- 5 pomodori poco maturi
- 1 peperone verde
- 1 cipolla
- 1 dl di aceto bianco
- olio
- sale
- pepe
- peperoncino

Preparazione:

Eviscerate e diliscate i pesci. In una larga padella fate aprire a fuoco vivo e senza alcun condimento cozze e vongole.

In una comoda teglia scaldate quattro-cinque cucchiai d'olio e insaporitevi la cipolla finemente tritata.

Quando è diventata trasparente mettete nel recipiente le seppie spellate e dopo 10 minuti aggiungete il peperone privato dei semi e dei filamenti bianchi tagliato a larghe falde, salate, pepate, mescolate e cuocete per 10 minuti a fuoco basso.
Quindi aggiungete i pomodori spellati, privati dei semi e spezzettati e un peperoncino sbriciolato.

Spruzzate l'aceto, fate evaporare e iniziate a mettere i pesci a strati cominciando dal tipo meno delicato e finendo con le cozze, le vongole (una parte con le valve e una parte senza) e le canocchie.
Coprite e cuocete a fuoco basso per 20 minuti, aggiungendo acqua calda se occorre.
Ritirate.

Fonte:
https://www.cucchiaio.it/ricetta/ricetta-brodetto-san-benedetto/