Elvea, festa all'italiana

Bouillabaisse

ingredienten voor 2 Persone

Saffraan aioli

1 spicchi di	aglio
0,25 cucchiaino da tè di	sale
1 pizzico di	zafferano
3 cucchiai da tavola di	maionese
0,25	limone
	olio d'oliva
4 fettine di	ciabatta

Bouillabaisse

2 cucchiai da tavola di	olio d'oliva
2 spicchi di	aglio
120 ml di	vino bianco
400 g di	ELVEA Cubetti di pomodori pelati, a dadini
1 bussel	verse basilicum
1 manciata di	foglie di finocchio
750 ml di	fondo di cottura del pesce
2	spigola / triglia / pagello, in pezzi
2	rana pescatrice, in pezzi
250 g di	gamberi jumbo
20	
20	cuori di mare
1	lime, in 4 parti

Preparazione

- Per fare la salsa aioli allo zafferano usa un mortaio, e pesta l'aglio e il sale fino a ottenere una pasta. In una scodellina mescola pasta d'aglio, zafferano, maionese e succo di limone. Copri e metti al fresco in attesa di utilizzo.
- Scalda l'olio d'oliva in una grande padella o pentola a fuoco medio, in cui farai soffriggere l'aglio fino a quando sarà traslucido. Aggiungi il vino e lascia cuocere a fuoco lento per qualche minuto. Aggiungi poi i pomodori, i rametti di basilico (conserva le foglioline per dopo), le foglie di finocchio e il fondo di cottura

del pesce. Fai cuocere lentamente per 15-20 minuti fino a quando il liquido sarà un poco evaporato. Mescola ogni tanto.

- Mentre tutto cuoce lentamente, lava le cozze e i cuori di mare in abbondante acqua fredda. Togli tutto lo sporco ed elimina la barba. Butta via gli esemplari già aperti.
- Quando la zuppa si è addensata, spegni la fonte di calore e mescola la zuppa con il mixer o versala con cautela nel frullatore per renderla del tutto liscia. Se vuoi, puoi anche ancora passare la zuppa al setaccio. Aggiusta il sapore con pepe e sale.
- Scalda la zuppa di nuovo nello stesso tegame e aggiungi il pesce, prima i pezzi più grandi. Aggiungi poi i gamberi, le cozze e i cuori di mare, immergendo nel liquido i frutti di mare e coprendo il tegame con un coperchio. Fai cuocere ancora per 5 minuti a fiamma bassa la zuppa, fino a quando cozze e cuori di mare si saranno aperti e i gamberi avranno assunto un bel colore rosa. (Butta via cozze e cuori di mare che sono ancora chiusi)
- Scalda su fuoco medio una padella per tostarvi il pane. Spennella entrambi i lati del pane con olio d'oliva e ponilo nella padella calda. Fai tostare entrambi i lati fino a quando il pane sarà dorato e croccante. Spalmavi sopra un piccolo strato di salsa aioli allo zafferano.
- Distribuisci la zuppa in scodelle. Trita grossolanamente alcune foglioline di basilico e cospargine la zuppa. Appoggia accanto a ogni scodella una fettina di toast con salsa aioli allo zafferano e servi insieme uno spicchio di limone.