

Bouillabaisse

La **bouillabaisse** est une recette de cuisine traditionnelle de la cuisine de la Provence méditerranéenne. La région s'appelle PACA (Provence Alpes Cotes d'Azur) et la capitale est Marseille.

Originarie de Marseille dont elle est un des emblèmes, elle se compose d'une soupe de poissons que l'on mange avec des croûtons de pains souvent aillés et tartinés, de poissons servis entiers, et de pommes de terre.

Ingredienti (pour 10 persone) :

- 3 kg di pesci misti di scoglio (scorfano, triglia, spigola),
- 600 gr san pietro
- 600 gr di scampi
- 10 pomodori maturi
- 8 cipolle piccole
- 2 grandi porri
- 2 finocchi
- 2 teste d'aglio
- 1-2 cucchiaini di zafferano
- 1 pezzo di scorza d'arancia
- timo, prezzemolo, alloro, pepe

Pulite i pesci. Mettete gli scarti in una pentola capiente con olio, cipolla, porro, aglio e pomodori pelati. Aggiungete anche i finocchi tagliati, l'alloro, il pepe, il prezzemolo e la buccia d'arancia. Cuocete girando di tanto in tanto per 15 minuti. Fate bollire 5 litri d'acqua a parte e aggiungeteli nella pentola. Lasciate cuocere per venti minuti. Togliete la schiuma e passate al chinois. Aggiungete lo zafferano. Tagliate i pesci in grossi pezzi e metteteli nella zuppa a seconda del loro tempo di cottura.



Glossario	
Pesci di scoglio	Poissons de roche
Pesce San pietro	Poisson Saint-Pierre
Scarti	Déchets
Buccia d'arancia	Écorce d'orange