

Ιταλική Ψαρόσουπα



Υλικά (για 4 μερίδες):

4 κουταλιές της σούπας βούτυρο

450γρ. φιλέτα από λευκά ψάρια, όπως κοκκινόψαρο, τσιπούρα, γλώσσα κ.ά.

450γρ. ανάμικτα θαλασσινά, όπως γαρίδες, σουπιές και μύδια

220γρ. καβουρόψιχα

1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο σε ροδέλες

¼ φλιτζανιού του τσαγιού αλεύρι για όλες τις χρήσεις

5 φλιτζάνια του τσαγιού ζωμό ψαριού

100γρ. μικρά ζυμαρικά, όπως κοχυλάκι, φιογκάκι κ.ά.

Το ξύσμα και ο χυμός από 1 πορτοκάλι

¼ φλιτζανιού του τσαγιού ξηρό λικέρ cherry

1¼ φλιτζανιού του τσαγιού κρέμα γάλακτος

Αλάτι, πιπέρι

Χωριάτικο ψωμί για το σερβίρισμα

Εκτέλεση:

Λιώνουμε το βούτυρο σε μια μεγάλη κατσαρόλα και προσθέτουμε τα φιλέτα του ψαριού, τα θαλασσινά καθαρισμένα, την καβουρόψιχα και το κρεμμύδι.

Τα σοτάρουμε σε χαμηλή φωτιά για 6 λεπτά.

Προσθέτουμε το αλεύρι ανακατεύοντας πολύ καλά, ώστε να μη δημιουργηθούν κομπαλάκια. Προσθέτουμε σταδιακά το ζωμό του ψαριού ανακατεύοντας συνεχώς, μέχρι η σούπα να πάρει βράση.

Χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία και σιγοβράζουμε για ακόμα 30 λεπτά.

Προσθέτουμε στη σούπα τα ζυμαρικά και συνεχίζουμε το μαγείρεμα σε χαμηλή

φωτιά για άλλα 10 λεπτά.

Προσθέτουμε το ξύσμα του πορτοκαλιού, το χυμό του, το σέρι και την κρέμα γάλακτος. Νοστιμίζουμε με αλατοπίπερο.

Αφήνουμε τη σούπα να ζεσταθεί καλά. Τη μοιράζουμε σε ατομικά, βαθιά πιάτα ή μπολ και σερβίρουμε με φρέσκο, χωριάτικο ψωμί.

Πηγή: ikypros.com