Zuppa di pesce con l’aceto, ricetta della specialità eoliana

Autore: Redazione

Data: 01 Ottobre 2019

La zuppa di pesce con l’aceto è un piatto tipico della **cucina eoliana**. Si tratta di una classica zuppa di pesce, che tuttavia differisce per qualche piccolo dettaglio dalle classiche preparazioni.

In generale, la cucina siciliana ama molto le ricette a base di pesce: nelle isole minori vi sono tante, gustose varianti, che mescolano tradizione e antica saggezza. Vediamo insieme come preparare la zuppa di pesce con l’aceto, **passo dopo passo**.

Ricetta Zuppa di pesce con l’aceto

Ingredienti

- 1 kg di pesce (1 scorfano piccolo, fette di cernia, anguilla a tocchetti, etc…)
- 400 g di pomodori maturi

- 1/2 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 5 cucchiai di olio extravergine d’oliva
- 1/2 bicchiere d’aceto
- sale
- peperoncino

Procedimento

1. Pulite con cura i pesci, lavateli e teneteli da parte.
2. Sciacquate i pomodori e sbollentateli.
3. Pelateli, privateli dei semi e sminuzzate la polpa.
4. Affettate la cipolla e fatela appassire in un tegame con l’olio.
5. Aggiungete il pomodoro, una presa di sale e un pizzico di peperoncino, quindi fate insaporire per un paio di minuti.
6. Unite un trito di aglio e prezzemolo, l’aceto e 2 tazze d’acqua calda.
7. Fate sobbollire per una decina di minuti.
8. Immergete il pesce e fate cuocere con il coperchio, su fiamma moderata, per circa 20 minuti.
9. Servite ben caldo.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/zuppa-di-pesce-con-laceto-ricetta/

Generato il 13/11/2026