



[Ungheria]

+ Halászlé - Zuppa di pesce



← leggi



[Ungheria]

Halászlé – Zuppa di pesce

Il tipico primo piatto della cucina ungherese è la zuppa, che viene preparata in mille modi diversi: dai brodi più leggeri alle zuppe molto ricche ed elaborate. Indubbiamente la zuppa più famosa è la zuppa "gulyás", nota in Italia come goulasch, ma ne esistono molte altre, fatte con tutti i tipi di carne, di verdure e anche di pesce, ovviamente d'acqua dolce.

Per la halászlé il pesce maggiormente utilizzato è la carpa (ponty), ma si può realizzare questa zuppa anche con il siluro (harcsa) o con pesci misti. La sua variante più nota è quella preparata nella cittadina di Baja, che prevede l'aggiunta di pasta all'uovo a fine cottura. Tradizionalmente si cuoceva questa zuppa sul fuoco all'aperto, in enormi paiuoli (bogrács), ma con un po' di pazienza si ottengono ottimi risultati anche in casa.

Ingredienti

- 1,6 kg di carpa
- 5 cipolle
- 2 pomodori
- 2 fette di paprika verde o peperoni
- 2 cucchiari di paprika rossa dolce in polvere

[Ungheria]

+ Halászlé – Zuppa di pesce



→ chiudi



[Ungheria]

Halászlé – Zuppa di pesce

2 fette di paprika verde o peperoni
2 cucchiai di paprika rossa dolce in polvere

Preparazione

Pulite il pesce togliendo le scaglie, lavatelo e tagliate la testa, la coda e le pinne. Fate dei piccoli tagli obliqui sulla carne del pesce, poi tagliatelo a fette spesse circa due dita. Salate le fette e mettetele a riposare in frigo per almeno un'ora. Lavate e tagliate a metà i pomodori e i peperoni, pulite e sminuzzate le cipolle. Mettete le verdure in una pentola capiente, aggiungete 2 litri d'acqua e la testa, la coda e le pinne del pesce. Aggiungete il sale e portate ad ebollizione. Lasciate cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, poi filtrate il brodo e passate la parte più densa. Aggiungete la paprika rossa in polvere e fate nuovamente bollire la zuppa. Immergetevi le fette di pesce e fatele cuocere per circa 8-10 minuti, ma non girate più la zuppa per evitare di rompere le fette. Servite a tavola senza dimenticare di offrire, agli amanti del piccante, delle piccole fettine di paprika piccante o peperoncino, e ovviamente del pane fresco.

[Dóra Várnai]



[Ungheria]

+ Halászlé – Zuppa di pesce



→ chiudi

