

# Merluzzo con zuppetta di funghi – Fortitude



Il **merluzzo**, alimento tipico della cucina delle **Isole Svalbard**, è uno dei pesci più pescati nel mare del Nord. Dalla sua lavorazione derivano il **baccalà** e lo **stoccafisso**: nel primo il pesce viene conservato sotto sale mentre nel secondo viene fatto essiccare naturalmente appeso per tre mesi all'aria aperta.

Nelle **Isole Lofoten** (Norvegia) da gennaio ad aprile si trova un particolare specie di merluzzo migratore, dalle carni sode e saporite, chiamato **Skrei**, letteralmente





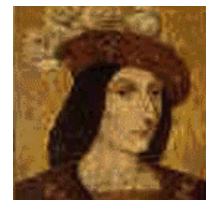
*muoversi in avanti.*

Nel 1432 una nave Veneziana comandata dal capitano **Pietro Querini** naufragò a **Rost** un'isoletta delle **Lofoten**. Negli otto mesi di sosta forzata, ebbe modo di conoscere, documentare e di esportare lo **stoccafisso**.

Diventato poi con il **baccalà** una delle ricette della tradizione alimentare veneta.

Del merluzzo, come per il maiale, non si butta via nulla.

Le teste in Africa sono bollite con bacche e peperoncino rosso per arricchire le pietanze. In Norvegia viene



servito lessato come ingrediente per le zuppe o i brodi e

la lingua è considerata una prelibatezza. Le uova, salate, affumicate e speziate, sono vendute nei paesi del nord Europa come caviale. Dal fegato si ottiene poi il famoso olio di fegato di merluzzo.

In **Fortitude**, durante la **sesta puntata** della **prima stagione** c'è una scena dove il detective **Eugene Morton** assaggia il **lutefisk**, un piatto a base di merluzzo lasciato a mollo nella soda, e vista la sua reazione abbiamo preferito proporvi una zuppa con i funghi, molto consumata durante la cena.

La preparazione è molto semplice, ma il risultato è di una pietanza dal sapore delicato e sofisticato: il segreto è avere un occhio di riguardo sulla scelta della qualità degli ingredienti.

### **Ingredienti per 4 persone**

*Funghi Misti 300 gr*

*Filetto di merluzzo 4 filetti (circa 800 gr)*

*Aglione 2 fese*

*Prezzemolo 1 ciuffo*

*Ravanelli o Rape 150 gr*

*Olio EVO 4 cucchiaini*

*Sale q.b.*

*Pepe q.b.*



In una pentola capiente portate a bollore 1,5 l di acqua con l'aglio affettato e i gambi del prezzemolo.

Fate sobbollire coperto per una decina di minuti.

Dunque, eliminate l'aglio e il prezzemolo, unite i funghi, una presa di sale e fate cuocere coperto per 15 minuti.

Nel frattempo cuocete a vapore il merluzzo per circa 4-5 minuti.

#### Componete i piatti:

posizionate sul fondo un filetto, aggiungete un paio di mestoli di zuppetta, il prezzemolo tritato, una macinata di pepe, i ravanelli a fettine e un cucchiaino di olio.

Infine servite.

#### **Note**

- Potete utilizzare qualsiasi tipo di funghi
- Preferite il cuore del filetto di merluzzo
- Inoltre, per un sapore più intenso non eliminate tutto l'aglio

#### **Curiosità:**