

SECONDI DI PESCE

Cacciucco alla livornese

Tradizione: Provincia di Livorno, Toscana

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pesce (scorfani, palombetti, tracine, morene, gronchi, gallinelle)	2000 g
Seppie e polipetti	500 g
Cicale di mare	
Peperoncino rosso piccante	1
Aglio	abbondante
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pomodori freschi maturi	1000 g
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

Preparazione

- 1 Pulire il pesce; togliere le teste ai pesci grossi e tagliarli a pezzi, lasciare interi i pesci piccoli.
- 2 Soffriggere in una casseruola abbondante aglio tritato insieme al peperoncino piccante, aggiungere seppie e polipetti tagliati a grossi pezzi, far assorbire l'acqua che emettono e versare il vino bianco.
- 3 Quando il vino sarà evaporato unire i pomodori; a cottura avvenuta levare dal sugo le seppie e i polipetti e tenerli da parte.
- 4 Mettere nel tegame i pesci più piccoli e le teste, far cuocere per 25 minuti bagnando quando è necessario; passare il pesce al passatutto e aggiungere il ricavato al sugo di pomodoro.
- 5 Unire anche i pesci tagliati a pezzi e lasciar sobbollire a fuoco lento per circa 15 minuti. Infine rimettere nel tegame le seppie e i polipetti e lasciar cuocere ancora 5 minuti.
- 6 Preparare delle fette di pane abbrustolito e strofinarle con dell'aglio. Mettere le fette in una zuppiera e versare il pesce con il suo brodo.