

PRIMI PIATTI

Buridda di pesce alla ligure

Tradizione: Liguria

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pesce assortito (coda di rospo (rana pescatrice), rombo, scorfani, triglie)	1500 g
Calamaretti e seppioline	500 g
Cipolle	500 g
Pomodori maturi freschi	500 g
Prezzemolo tritato	1 manciata
Origano	1 pizzico
Olio d'oliva	100 g
Vino bianco secco	1 bicchiere
Sale	
Pepe	
Pane abbrustolito	alcune fette

Preparazione

- 1 Pulite i molluschi e tutto il pesce tagliando a fette la pescatrice, il rombo e lo scorfano. Affettate finemente le cipolle, pelate e sminuzzate i pomodori.
- 2 In un tegame di terracotta (o di ghisa smaltata) mettete un filo d'olio sul fondo, quindi metà delle cipolle e dei pomodori, salate e pepate leggermente e distribuite i pezzi di pesce e i molluschi in modo da formare un primo strato.
- 3 Cospargete con le rimanenti cipolle e i pomodori e su questi ponete il pesce rimasto, tornando a salare e a pepare in giusta misura.
- 4 Cospargete di prezzemolo tritato e di origano, irrorate con il vino bianco e con l'olio rimasto e ponete sul fuoco per la cottura che dovrà avvenire a fuoco bassissimo e a tegame coperto, senza mai rigirare il composto.
- 5 Quando il liquido si sarà ben ristretto potrete servire nello stesso tegame di cottura accompagnando con fette di pane abbrustolito.