

SECONDI DI PESCE

Caciucco

Tradizione: Provincia di Livorno, Toscana

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

CALORIE

496 kcal

Ingredienti per 4 persone

Scorfani, murene, polipi, seppie, vongole	1000 g
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Prezzemolo	1 ciuffo
Alloro	
Timo	
Aglio	2 spicchi
Vino bianco secco	1 bicchiere
Pomodori freschi pelati tagliati a pezzi	500 g
Acqua	
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva	1/2 bicchiere
Fette di pane casereccio	

Preparazione

- 1 Pulire tutti i pesci e levare loro la testa. Mettere le teste più grosse in casseruola, coprirle d'acqua e portare a ebollizione per fare un brodo.
- 2 Tritare la cipolla, l'aglio e tutte le verdure e gli odori e farli soffriggere nel tegame con 1/2 bicchiere d'olio, indi aggiungervi i polipi e le seppie (che hanno carne più dura) tagliati a pezzi.
- 3 Dopo qualche minuto, bagnarli di vino bianco secco, lasciare evaporare, aggiungere il pomodoro e condire con sale e pepe.
- 4 Lasciare cuocere per 15 minuti circa, poi versare il brodo di pesce passato al setaccio e scorfani e murene (le vongole si aggiungeranno solo in ultimo, cinque minuti prima del

termine della cottura).

- 5 Fate abbrustolire alcune fette di pane casereccio, strofinarle con aglio e disporle sul fondo di una zuppiera. Quando tutti i pesci saranno cotti, versarvi sopra la zuppa, che dovrà risultare brodosa.