
Il cacciucco

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Il cacciucco è un piatto appetitoso e profumato a base di pesce, tipico della cucina livornese. L'origine più accreditata si rifà alla cucina dei pescatori che utilizzavano i resti dei pesci invenduti. Infatti, è un piatto composto da diverse qualità di pesce, crostacei e molluschi che vengono messe a cuocere in momenti diversi, in relazione ai tempi di cottura. Si pensi che la ricetta tradizionale prevedeva ben tredici specie di pesci.

Ingredienti (4 persone) Per il cacciucco: 300 grammi di seppie, 300 grammi di polpi, 300 grammi di palombo, 200 grammi di cappone, 200 di scorfano, 250 grammi di cicale, 300 grammi di cozze e vongole, 350 grammi di pomodori rossi ben maturi, ? di bicchiere di vino bianco, 2 spicchi di aglio, peperoncino, salvia, q.b. di sale e pepe bianco.

Presentazione 8 fette di pane casereccio senza sale, 2 spicchi di aglio.

Preparazione Per il cacciucco: In un tegame molto capiente far dorare l'aglio nell'olio, unire la salvia ed il peperoncino. Iniziare a far cuocere i polpi e le seppie tagliati a tocchetti. Bagnare con il vino, alzare la fiamma per far evaporare, quindi unire i pomodori tagliati a dadini, abbassare il fuoco e cuocere per quindici minuti. Passato questo tempo unire il palombo, il cappone e lo scorfano, tutti i pesci devono essere lavati, spellati e ridotti in pezzi. A parte cuocerete le lische e le teste in acqua salata per ottenere un brodo di pesce che poi unirete al cacciucco in cottura, dopo averlo passato per eliminare eventuali spine. Quando le seppie ed i polpi saranno teneri unire i crostacei ed i frutti di mare. Spolverare di pepe bianco macinato al momento e, se necessario, aggiungere altro sale.

Presentazione Servire in piatti fondi ponendo il pane nel fondo e versarvi in superficie il cacciucco. Cristina Orlandi
www.cosacucino.it