

Cacciucco alla livornese

Ingredienti per 6 persone:

- 600 gr. di pesci da zuppa con lisca
- 800 gr. di pesci da taglio (palombo, coda di rospo, grongo, murena, muggine)
- 1 kg. di molluschi (polpo, seppia, calamaro)
- 6 canocchie (o cicale)
- 500 gr. di pomodori maturi o pelati
- aglio, salvia, peperoncino
- $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino rosso (anche bianco va bene)
- Pane casalingo
- Olio d'oliva
- Sale

Pulire i diversi tipi di pesce. Mettere a rosolare nell'olio l'aglio, la salvia e il peperoncino, aggiungere i polpi e le seppie tagliati a grossi pezzi, fare insaporire e bagnare con il vino. Dopo circa dieci minuti toglierli dalla pentola e mettere i pomodori pelati e spezzettati, tutti i pesci da zuppa ed eventuali teste di pesce messe da parte durante la pulizia. Salare e far cuocere per circa un quarto d'ora, quindi passare il pesce al passatutto e rimettere sul fuoco. Aggiungere al passato i molluschi precedentemente cotti, cuocere ancora per una ventina di minuti e se necessario allungare con un po' d'acqua calda. A questo punto aggiungere gli ultimi pesci rimasti, cicale, calamari e pesci da taglio e far cuocere per un'altra ventina di minuti.

Servire il cacciucco su fette di pane casalingo abbrustolite e agliate.

Se uno vuole si possono mettere anche delle cozze o vongole da aggiungere pochi minuti prima di spegnere, il tempo necessario per farle aprire.

Ecco un elenco dei pesci da zuppa liscosi e saporiti:

Bavosa - Capone gallinella - Caviglione - Donzella - Perchia - Pesce prete - Saraghetti - Scorfano di fondale - Scorfano nero - Scorfano rosso - Tordo - Tracina.

Ovviamente la scelta dipenderà da quello che si trova in pescheria!