

SECONDI PIATTI

Burrida ligure

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg tra polpo
cannolicchi e seppie
1/2 kg di cozze
1/2 kg di gamberetti
1/2 kg di pomodori pelati
3 filetti di acciuga
basilico
olio di oliva
1/2 bicchiere di acqua calda
50 g di pancetta
50 g di pinoli
50 g di funghi secchi
1 gambo di sedano
1 cipolla
1 carota
1 spicchio di aglio
prezzemolo
fette di pane casereccio.

PREPARAZIONE

- 1 Ammorbidite i funghi nell'acqua tiepida. Fate un trito con la pancetta, le acciughe, i pinoli, la cipolla, la carota, l'aglio, il sedano, il prezzemolo e i funghi. Fate rosolare il trito in un tegame con l'olio e dopo 5 minuti aggiungete i pomodori, l'acqua calda, il vino, il basilico, il polpo e le seppie tagliate a pezzetti. Aggiungete sale e pepe.
Pulite e lavate i gamberetti, i cannolicchi e i muscoli. Uniteli al sugo e cuocete per 20 minuti a fuoco vivo. Fate tostare in forno le fette di pane e mettetele nei piatti.
Versateci sopra il pesce con il sugo.