

SECONDI PIATTI

Cacciucco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

PESCE MISTO scorfano, razza, gallinella,
palombo, pesce prete etc - 1 kg

POLPO 200 gr

SEPIE 200 gr

TOTANO 200 gr

CICALE DI MARE 300 gr

CIPOLLE ROSSE 3

SPICCHIO DI AGLIO 10

PREZZEMOLO 1 mazzetto

VINO ROSSO di corpo - 2 bicchieri

POMODORO PELATO 200 gr

SALVIA 10 foglie

PANE TOSCANO 250 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

PREPARAZIONE

1 La prima operazione riguarda la pulitura del pesce: i pesci più grandi vanno decapitati, sviscerati e diliscati, tenendo comunque il tutto gelosamente da parte, quindi si taglia i filetti in tranci di medie dimensioni.

Mettiamo metà dell'olio in un tegame di medie dimensioni, e ci facciamo imbiondire la metà delle cipolle, dell'aglio, della salvia e del prezzemolo.

Si mettono a cuocere i tranci di filetto, scottandoli e facendoli dorare da entrambe le parti, quindi si bagna con un bicchiere di vino, lasciandolo lentamente evaporare.

Si aggiungono allora i pelati sfatti, e si lascia sobbollire per alcuni minuti.

Togliamo dalla casseruola i filetti di pesce, conservandoli comunque al caldo e riservando la salsa con i pomodori a parte.

Nella casseruola mettiamo tutti i pesci piccoli, i resti di quelli grandi, cioè le teste e le lisce principali, e le cicale.

Tutto ciò va rosolato per circa dieci minuti, provvedendo a salare, pepare, e a bagnare con due bicchieri di vino.

Dopo che questo è evaporato, si aggiunge il concentrato di pomodoro e mezzo litro di acqua, lo si lasci ridurre della metà ed infine lo si passa al passino, questa volta più fine. Si versa la crema nella casseruola di cottura e si aggiunge a parte la salsa di pomodoro.

Ancora a parte si bolle il polpo tagliato a tranci e si conserva l'acqua di cottura. **Attenzione**, non gettate il trancio del polpo nell'acqua bollita, ma infilzate in un forchettone, ed immergetelo per varie volte, circa tre o quattro, nell'acqua bollente, per poi ritirarlo via rapidamente: osserverete che il tentacolo tende ad arrotolarsi.

Questa operazione fa sì che il polpo non diventi troppo duro. In un'altra casseruola si cuociono le seppie, i totani, tagliati a strisce, con l'altra metà dell'olio e degli odori, si bagna con il restante vino e lo si fa evaporare prima di aggiungere l'acqua di cottura del polpo.

Cuociamo il tutto fino a ridurre il composto alla metà. Si riunisce quindi il tutto nella casseruola, scaldiamo e regoliamo di sale, di pepe e di peperoncino.

Tostiamo le fette di pane, strofiniamo l'aglio e le disponiamo in ogni piatto, una prima fetta sul fondo e le altre tre in verticale sui bordi. Distribuiamo nelle scodelle la zuppa, e serviamo caldo.