

SECONDI PIATTI

# Cacciucco alla Vannucci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

Polpo di scoglio  
moscardini  
calamari  
cicale  
cozze  
vongole e gamberoni  
prezzemolo  
sedano  
carota  
cipolla  
aglio  
peperoncino  
salvia  
zafferano  
vino bianco  
pomodori pelati tritati e concentrato di  
pomodoro.

# PREPARAZIONE

**1** Pulite e tagliate a pezzi grossolani il polpo, i moscardini ed i calamari, tagliate con le forbici gli aculei laterali delle cicale poi tagliatele a metà, raschiate e lavate bene le cozze e le vongole, sciacquate più di una volta i gamberoni. Mettete in una pentola a pressione abbondante olio d'oliva con un trito di prezzemolo, sedano, cipolla (poca), aglio e peperoncino. Fate insaporire l'olio, aggiungete al soffritto il polpo, i moscardini, i calamari e le cicale. Le cozze, le vongole ed i gamberoni lasciateli da una parte. Quando i pesci cominciano a ritirare la propria acqua, aggiungete una fogliolina di salvia sminuzzata con le mani in tre, quattro pezzetti, il suo profumo esalta in maniera decisa il gusto dei pesci. Fate ancora ritirare, poi aggiungete un buon bicchiere di vino bianco, fate evaporare a fuoco alto e prima che sia di nuovo asciutto aggiungete una bustina di zafferano ed un barattolo di pomodori pelati, unite alla salsa le cozze, le vongole ed i gamberoni che avevate conservato. Sfate del concentrato di pomodoro in acqua calda e versatelo nella pentola fino a sommergere completamente tutti i pesci. Chiudete la pentola a pressione con il suo coperchio e da quando comincia il sibilo del vapore, lasciate cuocere per 40 minuti. Nel frattempo tagliate delle fette di pane casereccio raffermo, abbrustolitele su una piastra e strofinatele con uno spicchio d'aglio. Il cacciucco è pronto?, bene, disponete le fette di pane sul fondo del piatto di portata e versateci sopra il sugo con tutte le varietà di pesci e buon appetito.

Anche se la ricetta è velocizzata occorre sempre più di un'ora per la sua preparazione, ma ne vale sempre la pena.

## NOTE

Non si arrabbino i Livornesi o i Viareggini, da loro devo ancora imparare. La mia ricetta vuole essere un classico esempio di presunzione di conciliare la preparazione tradizionale con quella più consona ai nostri tempi, veloce e frenetica, ma senza perdere i sapori ed il gusto di un piatto tipico come questo.