

SECONDI PIATTI

Cacciucco livornese zuppa di pesce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se c'è un piatto che fa identificare una regione italiana, di certo uno è il **cacciucco livornese**. Un piatto ottimo, che deriva dalla saggezza popolare, dove tutto faceva brodo, e in questo caso tutti i pesci sono bene accetti, affinché si realizzi un piatto dal gusto eccezionale! Provate questa ricetta e se amate i piatti a base di pesce, provate anche la ricetta della [zuppa di pesce](#): favolosa!

INGREDIENTI

PESCE MISTO palombo, pesce prete, coda di rospo, murena, scorfano, cappone, gronco etc - 2 kg
POLPO 250 gr
TOTANO 250 gr
GAMBERONI 600 gr
POMODORI maturi - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 4
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
PANE TOSCANO 500 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del **cacciucco livornese**, pulite bene i pesci grossi e tagliate la testa che andrà poi usata.



- 2 Conservate interi i pesci piccoli dopo averli puliti.
In una casseruola soffriggere nell'olio un battuto di cipolla, carota, sedano, prezzemolo, il peperoncino e tre spicchi d'aglio; salate e pepate.

Quando le verdure avranno preso colore aggiungete polpi e totani a pezzi.





- 3 Quando tutta l'acqua rilasciata dai molluschi sarà completamente evaporata, sfumate la preparazione con un bicchiere di vino bianco secco; mantenete la fiamma alta per far evaporare il vino.



- 4 Quando il vino sarà evaporato unire i pomodori pelati e privati dei semi.



5 Quando i polpi ed i totani saranno ben cotti, prelevateli dalla casseruola ed unite alla stessa le teste dei pesci grossi messe da parte ed i pesci più piccoli interi.





6 Lasciate cuocere il tutto per circa 25 minuti aiutandovi con poca acqua versata di tanto in tanto secondo necessità.



7 Passate tutto il contenuto della casseruola al passaverdure.



8 Trasferite il passato ottenuto nella casseruola usata in precedenza.



9 Qualora il sugo risultasse troppo denso, diluitelo con un po' d'acqua.

Unite al sugo nella casseruola i pesci più grossi tagliati a pezzi e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 15 minuti, aggiungendo acqua calda se necessario.



10 A questo punto rimettere nuovamente nel recipiente i polpi e i totani messi da parte ed i gamberoni.





11 Fate prendere bollore alla preparazione e lasciate cuocere per altri 15 minuti.

Servite il cacciucco realizzato in tegamini di coccio accompagnandolo con del pane abbrustolito agliato.

CONSIGLIO

Non ho trovato alcuni tipi di pesce, come posso fare?

Fai in modo di avere la stessa quantità totale di pescato.

Posso surgelare una porzione avanzata?

Sì puoi tranquillamente surgelare.

È necessario il passaverdure?

Sì perché in questo modo si schiacciano tutte le carcasse.