

ZUPPE E MINESTRE

Cacciucco

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Per chi non l'avesse mai sentito nominare, il cacciucco è una [zuppa di pesce](#) tipica della cucina livornese. Come tutte le ricette di questa tipologia il cacciucco nasce come piatto povero con cui i pescatori consumavano il pescato invenduto del giorno. Oggi è uno dei vanti della cucina toscana e noi vi proponiamo la nostra versione realizzata con [rana pescatrice](#), pesce prete, pesce San Pietro, scorfano, salpa, pesce pappagallo e cicale; un mix di varietà più o meno pregiate che vengono aggiunte alla [zuppa](#) in momenti diversi a seconda del loro tempo di cottura. Gli ingredienti naturalmente

possono variare a seconda della disponibilità ma l'importante è che siano sempre freschissimi!
Servite il cacciucco con delle fette di pane abbrustolito strofinate con l'aglio e assaporate tutto il gusto della tradizione.

Provate anche queste ricette tipiche della cucina toscana:

[Ceci al cacciucco](#)

[Fagioli all'uccelletto](#)

INGREDIENTI

PESCE MISTO 1,5 kg

CANOCCHIE 500 gr

SALVIA 2 foglie

SPICCHIO DI AGLIO 2

VINO ROSSO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

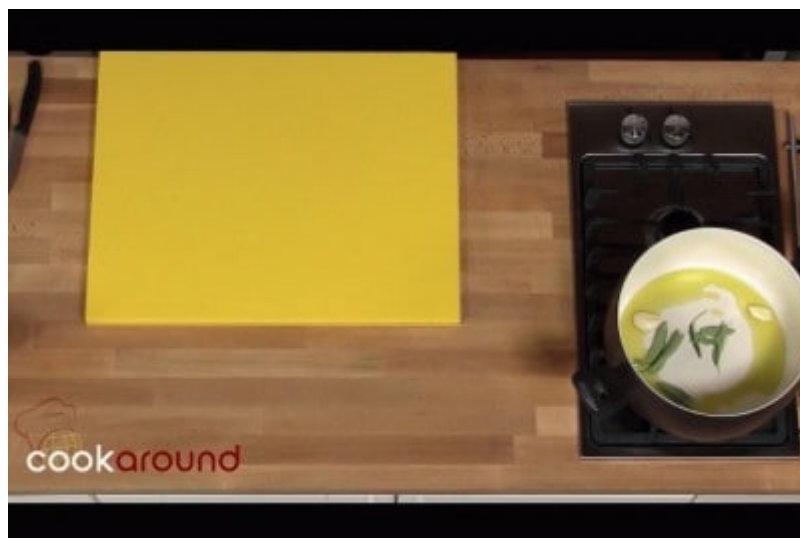
cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del cacciucco alla livornese, fate scaldare abbondante olio extravergine d'oliva con due spicchi d'aglio in una pentola insieme a qualche foglia di salvia.



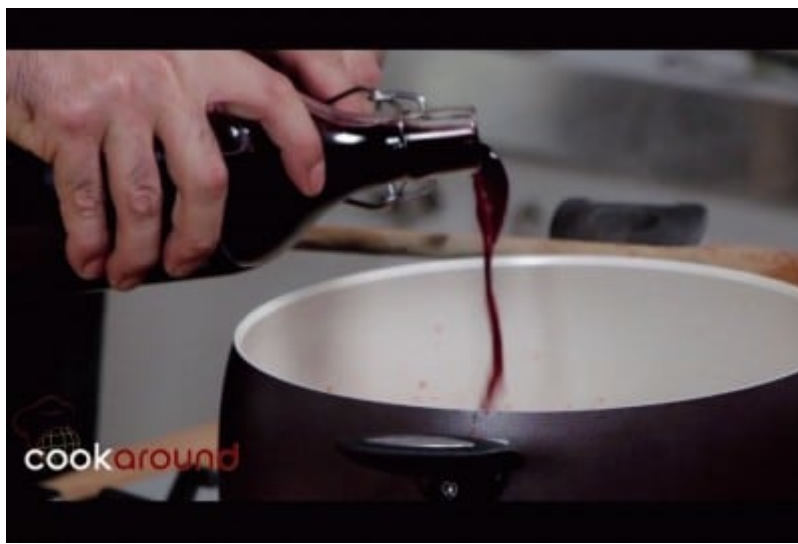
- 2 Tagliate i pomodori pelati al coltello e, non appena l'olio inizia a sfrigolare, unite i pomodori alla pentola, coprite la pentola e lasciate cuocere per qualche minuto.



- 3 Eviscerate e squamate i pesci, sciacquateli ed uniteli alla pentola in base ai tempi di cottura; iniziate quindi con la rana pescatrice ed il pesce prete.



- 4 Quando i pesci saranno ben rosolati, sfumate con del vino rosso lasciando la pentola scoperchiata affinché la parte alcolica del vino evapori.



- 5 Aggiungete ora dell'acqua e salate adeguatamente, coprite nuovamente la pentola e proseguite con la cottura.



- 6 Nel frattempo tostate delle fette di pane toscano su di una griglia di ghisa rovente.



- 7 Aggiungete dopo circa 5 minuti il pesce san pietro, quindi i pesci più delicati ed, infine, le cicale di mare o canocchie.



- 8 Togliete il pane dalla griglia e strofinatele con degli spicchi d'aglio.



- 9 Una volta cotto tutto il pesce, spegnete il fuoco e lasciate riposare la zuppa per almeno 30 minuti.

Impiattate, quindi, il cacciucco accompagnandolo con fette di pane agliato.



NOTE