

CACCIUCCO ALLA VIAREGGINA



Difficoltà: media



Cottura: 35 minuti



Preparazione: 50 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti per 6 persone

Pesce povero: 1 kg e ½,
(pesci piccoli di qualsiasi tipo)
Cicale, spannocchie.. cozze
Pomodoro fresco di stagione
Aglio 2 spicchi
Sale q.b.
Peperoncino



Preparazione

Far bollire i pesci, precedentemente puliti e spezzettati, con la sola aggiunta di pomodoro, aglio, sale e peperoncino; completando quindi con fette di pane, rigorosamente toscano e insipido, precedentemente abbrustolito e agliato, con una cottura che non deve superare i 30-35 minuti.

Il piatto deve essere poi presentato in tavola, secondo la tradizione, in un contenitore rigorosamente di coccio che deve servire per più commensali.

Il cacciucco non è una zuppa da piatto singolo, ma un cibo da assaporare e gustare in compagnia, come nelle famiglie antiche dei pescatori con la zuppiera fumante al centro della tavola, dove ogni componente “pescava” mano a mano il suo pesce nei riti e nei piaceri del desco familiare.

Ricordiamo che si trattava quasi sempre di un piatto unico. Il vino che veniva abbinato (e che tutt’oggi viene consigliato) è un buon vino rosso d’annata, possibilmente non troppo carico di tannini, in modo che non sia prevalente sui sapori del pesce.

