

CACCIUCCO ALLA CARRARINA



Difficoltà: media



Cottura: 40 minuti



Preparazione: 40 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti

1 kg e 1/2 di pesce, fette di pane cotto a legna, 1 kg di passato di pomodoro, aglio, prezzemolo, pecorino, vino bianco.



Preparazione

Far soffriggere in una casseruola di terracotta molto larga il battuto, girarlo lentamente e a fuoco basso, in modo da non bruciare l'aglio.

Aggiungere il passato di pomodoro (se è estate meglio fresco) e il vino bianco.

Quando il pomodoro comincerà a ridursi, disporre il pesce nella casseruola, in un ordine che vedrà prima i pesci a carne dura poi, man mano, quelli più piccoli e teneri (polpetti - calamari - seppie - scorfani - trigliette - kurletti - cicale e una manciata di muscoli).

A cottura ultimata, preparare un vassoio, nel fondo del quale si disporranno fette di pane cotto a legna, vecchio del giorno prima e abbrustolito. Passare dell'aglio sulle fette di pane e versare pian piano il cacciucco.

