

CACCIUCCO

Ingredienti:

- 1 kg. di pesce misto (seppia, calamaro, anguilla, pescatrice, frutti di mare, polipo ecc.),
- sedano,
- sale,
- origano,
- pepe,
- 2 cipolle,
- olio,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo kg. di pomodoro,
- vino bianco.

Pulite tutti i pesci, lavateli, tagliateli a pezzi.

Fate rosolare intanto in olio abbondante un trito di cipolla, sedano, aglio e origano e quando sarà dorato, aggiungetevi i pomodori che lascerete insaporire prima di unirvi il pesce, iniziando da quello più lungo a cuocersi.

Coprite il tutto di acqua, insaporite con un bicchiere di vino bianco secco, e, dopo qualche minuto, mettetevi i pesci più morbidi e lasciate cuocere il tutto.

Servite con crostini di pane fritto.