

CACIUCCO ALLA LIVORNESE

Ingredienti:

In una casseruola, soffriggere in olio un pochino d'aglio e di peperoncino.

Aggiungere prima il pesce misto (gallinelle, scorfani, triglie, pezzi di pesci piu' grossi come palombo o nocciolino, ecc.: il caciucco alla livornese nasce per riutilizzare tutti i pezzi di pesce scartati dal mercato).

Quando questo è leggermente rosolato, unire i molluschi (anelli di calamaro, seppie, cozze e vongole, ecc...).

Quando anche questi sono rosolati, buttare in pentola anche qualche crostaceo (canocchie, gamberi, ecc.), coprire con tanta passata di pomodoro e vino rosso, salare, aromatizzare con una generosa manciata di salvia sminuzzata e portare a cottura il pesce.

La zuppa si serve su crostoni di pane strofinati con l'aglio.