

BURIDDA DI PESCE ALLA LIGURE

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di pesce assortito (pescatrice, rombo, scorfani, triglie)
- 500 g di calamaretti e seppioline
- 500 g di cipolle
- 500 g di pomodori maturi freschi
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 1 pizzico di origano
- 100 g di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- alcune fette di pane abbrustolito

Pulite i molluschi e tutto il pesce tagliando a fette la pescatrice, il rombo e lo scorfano.

Affettate finemente le cipolle, pelate e sminuzzate i pomodori.

In un tegame di terracotta (o di ghisa smaltata) mettete un filo d'olio sul fondo, quindi metà delle cipolle e dei pomodori, salate e pepate leggermente e distribuite i pezzi di pesce e i molluschi in modo da formare un primo strato.

Cospargete con le rimanenti cipolle e i pomodori e su questi ponete il pesce rimasto, tornando a salare e a pepare in giusta misura.

Cospargete di prezzemolo tritato e di origano, irrorate con il vino bianco e con l'olio rimasto e ponete sul fuoco per la cottura che dovrà avvenire a fuoco bassissimo e a tegame coperto, senza mai rigirare il composto.

Quando il liquido si sarà ben ristretto potrete servire nello stesso tegame di cottura accompagnando con fette di pane abbrustolito.