

Caciucco alla Livornese

Ingredienti:

1 chilo di pesce vario (ad esempio scorfano nero, razza, gallinella, palombo),
mezzo chilo di molluschi (polpi, seppie, totani),
3 etti di cicale di mare,
3 grosse cipolle rosse,
10 spicchi di aglio,
1 etto di prezzemolo,
10 foglie di salvia,
2 etti di pomodori pelati,
20 g di concentrato di pomodoro,
due bicchieri di vino rosso corposo,
fette di pane toscano raffermo,
olio extravergine di oliva, sale, pepe e peperoncino

Come si prepara:

La prima operazione riguarda la pulitura del pesce: i pesci più grandi vanno decapitati, sviscerati e diliscati, tenendo comunque il tutto gelosamente da parte, quindi si taglia i filetti in tranci di medie dimensioni. Mettiamo metà dell'olio in un tegame di medie dimensioni, e ci facciamo imbiondire la metà delle cipolle, dell'aglio, della salvia e del prezzemolo. Si mettono a cuocere i tranci di filetto, scottandoli e facendoli dorare da entrambe le parti, quindi si bagna con un bicchiere di vino, lasciandolo lentamente evaporare. Si aggiungono allora i pelati sfatti, e si lascia sobbollire per alcuni minuti. Togliamo dalla casseruola i filetti di pesce, conservandoli comunque al caldo e riservando la salsa con i pomodori a parte. Nella casseruola mettiamo tutti i pesci piccoli, i resti di quelli grandi, cioè le teste e le lisce principali, e le cicale. Tutto ciò va rosolato per circa dieci minuti, provvedendo a salare, pepare, e a bagnare con due bicchieri di vino. Dopo che questo è evaporato, si aggiunge il concentrato di pomodoro e mezzo litro di acqua, lo si lasci ridurre della metà ed infine lo si passa al passino, questa volta più fine. Si versa la crema nella casseruola di cottura e si aggiunge a parte la salsa di pomodoro. Ancora a parte si bolle il polpo tagliato a tranci e si conserva l'acqua di cottura. Attenzione, non gettate il trancio del polpo nell'acqua bollita, ma infilatelo in un forchettone, ed immergetelo per varie volte, circa tre o quattro, nell'acqua bollente, per poi ritrarlo via rapidamente: osserverete che il tentacolo tende ad arrotolarsi. Questa operazione fa sì che il polpo non diventi troppo duro. In un'altra casseruola si cuociono le seppie, i totani, tagliati a strisce, con l'altra metà dell'olio e degli odori, si bagna con il restante vino e lo si fa evaporare prima di aggiungere l'acqua di cottura del polpo. Cuociamo il tutto fino a ridurre il composto alla metà. Si riunisce quindi il tutto nella casseruola, scaldiamo e regoliamo di sale, di pepe e di peperoncino. Tostiamo le fette di pane, strofiniamo l'aglio e le disponiamo in ogni piatto, una prima fetta sul fondo e le altre tre in verticale sui bordi. Distribuiamo nelle scodelle la zuppa, e serviamo caldo