



Caciucco - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da Annalun@

secondo piatto - pesci - molluschi - zuppa

Ingredienti per 4 persone:

Merluzzetto (o nasello) gr. 300, palombo (o triglia) gr. 300, molluschi vari (cozze, vongole, gamberetti, totani, seppioline, polipetti ecc.) gr. 300, 3 o 4 cicale di mare, (o gamberoni o scampi), 250 gr. di pomodori pelati, un soffritto di cipolla, carota, sedano e uno spicchio d'aglio, 1/2 bicchiere di vino, prezzemolo, sale, peperoncino o pepe macinato misto, crostoni di pane abbrustolito e sfregati con aglio

Preparazione:

Soffriggere i molluschi e irrorarli con il vino. Togliarli dopo 10 minuti e mettere i pomodori e i pesci da zuppa. Dopo 20 minuti setacciare e rimettere sul fuoco unendo i molluschi, salare e pepare e aggiungere eventualmente un po' di acqua o brodo di pesce.

Dopo 20 minuti aggiungere il palombo e le cicale di mare e cuocete altri 20 minuti. Versare sui crostoni di pane e spolverare di prezzemolo. (La foto è a metà cottura, poi si à scaricata la batteria...)

