

La ricetta di cucina

Cacciucco alla livornese

di Giovanni Giacconi

Per un piatto forte, occorre una presentazione forte, altrimenti non sarebbe... livornese.

Ingredienti: (per 4 persone)

Almeno un Kg. di pesce (scorfani, cappone, polpi, seppie o totani, gronco e aggiungerei un paio di grossi granchi favolli). Un bicchiere e mezzo d'olio, due dita di cognac, due scatole di pomodori pelati da 250 gr.,

pane a fette tostato e agliato (almeno tre fette per piatto).

Soffritto con prezzemolo, poca cipolla, aglio (tre grossi spicchi), peperoncino a piacere, una manciata di sale.

Donna Rosa di Livorno ai fornelli tutto il giorno, fece un sogno molto ardito incornando anche il marito, compromessa, lei spogliata, in un'orgia d'ammucchiata. Eccitata poi al mattino, vergognandosi un pochino, perché mai quell'ammucchiata non tradurla, un po' variata, pensò lei, con tanti pesci quelli veri, non farà il nesci! Fare un sugo profumato e sul pane poi versato. Detto fatto quel pensato il cacciucco è diventato. Si prepari un bel soffritto come sopra è stato scritto, cotto bene e non bruciato altrimenti sei bocciato. Quando cotti son gli odori di cognac tu metti fuori

in bicchier circa due dita ché al soffritto dà più vita. Di frittura fa rumore e dal naso per l'odore, prepotente scende al cuore. Ecco il tempo dei pelati abbondanti e prelibati vanno dentro nel tegame sempre in rima con la fame. 5 primi son bastanti perché il sugo si rinfranchi, ora il "mare" è preparato dentro il pesce va calato. Attenzione devi fare che nel sugo come in mare, tutto il pesce resti sotto perché insieme venga cotto. Tieni sempre in abbondanza or con lena ed anche oltranza il tuo sugo che insapora per almeno tutta un'ora; aggiungendo acqua bollente

se il livello è discendente e rimescola pian piano per tenere il pesce sano. Ora l'ora è ormai passata spento il gas e scoperchiata metti il naso ad annusare il profumo del tuo mare. Nel frattempo hai preparato pane a fette un po' tostato che nei piatti avrai posato dopo averlo ben agliato. Sopra il pan subito versa questo sugo che imperversa di profumo e di colore da colpire tutti al cuore. Anche i pesci li adagiati come fosser appen pescati dalle fiamme del tuo fuoco, faran festa al grande cuoco. È davvero una portata che pensar fa all'ammucchiata.

□

Central Copy Elba snc.

Via Carpani, 124 PORTOFERRAIO
Tel: (0565)916830

Esclusivisti per l'Isola d'ELBA

Fotocopiatrici — Calcolatori — Minicomputers — Macchine per scrivere
Arredamenti per ufficio Misuratori fiscali omologati

Assistenza tecnica (con personale specializzato elbano)