

Caciucco allá livornese

Para el caldo de pescado

Ingredientes: 1 rama de apio, 1 cebolla dorada, 1 diente de ajo, 5 g. de pimienta en grano, 80 ml. de vino blanco; y los restos de la morralla, espinas y carcasa del pescado utilizado.

1. Empezar limpiando todo el pescado y conservar los restos (espinas, cabeza, etc.), que colocaremos en una olla junto a las verduras cortadas.

2. Subir el fuego a ebullición y añadir el vino blanco hasta su evaporación. Seguidamente, añadir el agua y dejar a fuego lento todos los ingredientes durante 50 minutos

Para el caciucco

Ingredientes: 1 diente de ajo, guindilla fresca, 5 ramas de perejil, 1 ramo de apio, aceite de oliva virgen extra, 1 cebolla blanca, 200 g. de tomate pelado, 750 g. de rape, 500 g. de cigala, ½ kg. de morralla, 450 g. de calamares, 300 g. de sepia limpia, 300 g. de pulpo, 1/2 kg. de mejillones, 100 ml. de vino blanco, sal y pimienta a gusto.

1. Picar las verduras y freírlas con el aceite y la guindilla. Añadir el pulpo y los calamares troceados, y cocinarlos durante 5 minutos. Usar el vino blanco para espumar.

2. Añadir los tomates y 250 ml. de caldo, hasta cubrir todos los ingredientes. Cocinar a fuego lento durante una hora.

3. Añadir el rape, la morralla limpia y las cigalas enteras. Cocinamos durante 10 minutos mientras vamos añadiendo 500 ml. de caldo adicional. Finalmente, añadir los mejillones y cocinar durante 10 minutos más.

Emplatado

1. Tradicionalmente se presenta este plato con pan tostado frotado con ajo.