

Caciucco allá livornese

Pel caldo de peix

Ingredients: 1 branca d'api, 1 ceba daurada, 1 gra d'all, 5 g de pebre en gra, 80 ml de vi blanc; i les restes de la morralla, espines i carcassa del peix utilitzat.

1. Començar netejant tot el peix i conservar les restes (espines, cap, etc.), que col·locarem a una olla al costat de les verdures tallades.
2. Pujar el foc a ebullició i afegir el vi blanc fins a la seva evaporació. Seguidament, afegir l'aigua i deixar a foc lent tots els ingredients durant 50 minuts.

Pel caciucco

Ingredients: 1 gra d'all, bitxo fresc, 5 branques de julivert, 1 ram d'api, oli d'oliva verge extra, 1 ceba blanca, 200 g de tomàquet pelat, 750 g de rap, 500 g d'escamarlà, ½ kg de morralla, 450 g de calamars, 300 g de sépia neta, 300 g de pop, 1/2 kg de musclos, 100 ml de vi blanc, sal i pebre a gust.

1. Picar les verdures i fregir-les amb l'oli i el bitxo. Afegir el pop i els calamars trossets, i cuinar-los durant 5 minuts. Usar el vi blanc per escumejar.
2. Afegir els tomàquets i 250 ml de caldo, fins a cobrir tots els ingredients. Cuinar a foc lent durant una hora.
3. Afegir el rap, la morralla neta i els escamarlans sencers. Cuinem durant 10 minuts mentre anem afegint 500 ml de caldo addicional. Finalment, afegir els musclos i cuinar durant 10 minuts més.

Emplatat

1. Tradicionalment es presenta aquest plat amb pa torrat fregat amb all.