Pomì
O Così. O Pomì.

Caciucco livornese all’ebraica



Tempo di preparazione: 90 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Fette di pane: 4
- Olio extravergine d’oliva: q.b.
- Pepe nero: q.b.
- Peperoncino piccante fresco verde o rosso: 1 privato dei semi
- Pesce misto, intero o a tranci: 1 kg e 1/2
- Presa di zafferano: 1
- Sale: q.b.
- Spicchi di aglio: 2 per il sugo + 1 per le bruschette
- Vino bianco: 1 bicchiere
- Zucchero: 2 cucchiaini

Preparazione

Il caciucco è tra i piatti più noti della cucina dell'Italia centrale. Si tratta di una zuppa di pesce che si prepara in Toscana, specialmente a Livorno e a Viareggio, composta da diverse qualità di pescato cotto in salsa al pomodoro - crostacei, molluschi, altre varietà di pesce "povero" - e accompagnate da croccanti bruschette. Una delle ragioni per cui mi sono appassionata a questa ricetta è che ne esiste anche una **versione ebraica con una storia interessante**. Alcuni storici sostengono che il caciucco originariamente contenesse solo pesce e che siano stati proprio i mercanti ebrei stabilitisi a Livorno - una città molto fiorente e in una posizione favorevole per il commercio con l'Oriente - a contribuire alla ricetta il nostro ingrediente preferito, **il pomodoro**.

Lavate e pulite i pesci (e.g. palombo, gallinella, cappone, scorfano, orata, spada, muggine), tagliate quelli più grandi a pezzi e lasciate interi quelli più piccoli. In una pentola capiente, fate un bel soffritto con aglio, olio e peperoncino.

Quando l'aglio è ben dorato, aggiungete i **Pomodori a Cubetti Pomì** e fate cuocere una decina di minuti; aggiungete poi il vino, lo zucchero, lo zafferano, una presa di sale e pepe e lasciate sobbollire mezz'oretta. Mettete i pesci nel sugo e fate cuocere una ventina di minuti (il tempo varia a seconda della dimensione dei pesci), fino a cottura ultimata. Se occorre, aggiungete poca acqua per volta, perché il sugo non rimanga troppo liquido.

Mentre il pesce cuoce, preparate delle bruschette facendo tostare nel forno ben caldo le fette di pane. Quando il pane è ben abbrustolito, strofinatelo con l'aglio e conditelo con un filo d'olio crudo, dunque tenetelo ancora qualche minuto nel forno spento fino al momento di servire.

Servite il vostro gustoso caciucco all'ebraica ben caldo, accompagnandolo con le bruschette appena sfornate.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 1 kg

