Pomì
O Così. O Pomì.

Cacciucco



Tempo di preparazione: 120 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Calamaro: 100 gr
- Carota: 80 gr
- Cicala: 100 gr
- Cipolla: 80 gr
- Cozza: 200 gr
- Gallinella: 250 gr
- Gambero: 200 gr
- Nasello: 250 gr
- Olio: 20 gr
- Pane raffermo: q.b.
- Pepe: q.b.
- Polpo: 200 gr
- Prezzemolo: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 80 gr
- Triglia: 200 gr
- Vongola: 100 gr

Preparazione

1. Iniziare facendo un trito di carota, sedano e cipolla e rosolarli in una casseruola con olio, aglio, sale e pepe.
2. Nel frattempo procedere con la pulizia di tutti i pesci e con gli scarti, sia dei vegetali che del pesce, preparare un bel brodo di pesce.
3. Questa ricetta è delicata perché le cotture dei vari pesci sono tutte diverse, quindi vanno inseriti in casseruola con sapienza.
4. Aggiungere il ***pomodori a cubetti Pomì*** al soffritto e cominciare inserendo il polpo a crudo, dopo 30 min il brodo di pesce e i pesci con lisca, dopo altri 15 min i calamari e i crostacei e dopo altri 15 i molluschi.
5. Terminare la cottura una volta che i gusci si sono aperti. Servire con bruschette di pane croccanti.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 300 gr

