Каччукко

Время приготовления: 120 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (2 порции)

- **Ингредиенты**
  - Мякоть томатов в кубиках 500g 300 г
  - Барабулька 200 г
  - Венерки 100 г
  - Кальмар 100 г
  - Креветки 200 г
  - Лук 80 г
  - Мидии 200 г
  - Морковь 80 г
  - Морские цикады 100 г
  - Морской петух 250 г
  - Осьминог 200 г
  - Перец по вкусу
  - Петрушка по вкусу
  - Растительное масло 20 г
  - Сельдерей 80 г
  - Соль по вкусу
  - Хек 250 г
  - Черствый хлеб по вкусу
  - Чеснок 1 зубчик

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Сначала мелко нарезать сельдерей, морковь и лук, затем обжарить их в кастрюле, добавив растительное масло, чеснок, соль и перец.

2. Между тем почистить всю рыбу, а из отходов, оставшихся как от морепродуктов, так и от овощей, приготовить насыщенный рыбный бульон.

3. Этот рецепт требует большого внимания, поскольку время приготовления различных видов морепродуктов отличается, поэтому в кастрюлю их нужно добавлять в строго определенной последовательности.

4. Добавить к обжаренным в кастрюле овощам **томат**, затем положить сырого осьминога, спустя 30 минут добавить рыбный бульон и рыбу с косточками, спустя еще 15 минут — кальмаров и ракообразных, а через следующие 15 минут — моллюсков.

5. Блюдо готово, как только ракушки раскрылись. Подавать с хрустящими ломтиками хлеба.