



CACIUCCO

ALLA LIVORNESE

Fare colorire in olio di oliva, aglio, cipolla, sedano, carota e prezzemolo con zenzero, peperoncino e sale. Aggiungere seppie e polipetti portare a cottura con aggiunta di vino bianco, levare e tenere in caldo. Aggiungere pomodori e un po' d'acqua, fare asciugare un po' aggiungere gli altri pesci da zuppa e portare a cottura. Aggiungere il pesce precedentemente levato e dopo pochi minuti servire su fette di pane abbrustolito sfregato di aglio.