

Specialità

Della tradizione Livornese



Cacciucco alla Livornese € 25,00

Il cacciucco è un piatto a base di pesce, propriamente tipico della cucina livornese

È un piatto composto da diverse qualità di pesce, cosiddetto "povero", messo a cucinare in tempi diversi, a seconda del diverso tempo di cottura richiesto dal tipo di pesce, in salsa di pomodoro e poi adagiato su fette di pane abbrustolito e agliato poste sul fondo del piatto.

Non ci sono regole precise sulla composizione ittica di questo piatto, ma piuttosto la scelta inequivocabile, per ottenere un buon risultato, di tutti quei pesci definiti "da zuppa". Una buona regola è quella di avere almeno una specie ittica di ciascuno dei seguenti ingredienti:

- Molluschi cefalopodi: polpo*, seppia*, calamaro*
- Molluschi bivalvi: cozze, vongole
- Pesci da zuppa gallinella, scorfano, pesce prete
- Piccoli squali a tranci: palombo*, nocciolo*
- Crostacei: cicale*, scampi*

Nella tradizione livornese, il cacciucco viene gustato con il vino rosso.

L'ipotesi più verosimile dell'origine del piatto, leggende a parte, e anche se molte sono le testimonianze scritte su testi di varia natura ed epoca, è quella di un piatto realizzato con gli avanzi della pesca rimasti invenduti.

