

CACIUCCO REMIX

Protagonista del nuovo “giallo” di Livorno è un datterino che rivoluziona i canoni della zuppa.



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 8 gamberi
- 20 cozze
- 20 vongole
- 2 gallinelle
- 2 triglie
- 2 calamari
- 1 scorfano
- 4 polipetti
- 600g Datterini Gialli Interi
- 8 Pomodorini Gourmet a Spicchi Mid-Dry
- q.b. Olive Taggiasche Denocciate in Olio Extra Vergine di Oliva
- Sale Rosa Fino
- Condimento Olio al Peperoncino
- q.b. Paprica Rubino - Delicata
- crostini di pane

per la spugna al nero di seppia

- 1 uovo intero
- 2 tuorli
- 45g zucchero
- 1 cucchiaino Miele Millefiori della Valtellina
- 30g farina
- 20g olio arachidi
- 10g latte fresco
- 2g nero di seppia

PROCEDIMENTO

- Per realizzare la spugna miscelare tutti gli ingredienti, setacciare e inserire in un sifone da cucina. Riposare per almeno tre ore.
- Riempire a metà un bicchiere di plastica bucherellato sul fondo e cuocere in microonde per circa 30 secondi.
- Pulire e sporzionare il pesce.
- Realizzare una salsa di pesce con olio al peperoncino, verdure a piacere, le lische e il datterino giallo. Cuocere, filtrare e insaporire.
- Montare il piatto disponendo alla base la zuppa di pesce gialla, intervallare i vari pesci cotti separatamente alla perfezione e completare con crostini di pane alla paprica dolce e pomodori gourmet.
- Guarnire con la spugna al nero di seppia.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Datterini Gialli Interi



**Pomodorini Gourmet
a Spicchi Mid-Dry**



**Olive Taggiasche
Denocciolate in Olio
Extra Vergine di Oliva**



Sale Rosa Fino



**Condimento Olio al
Peperoncino**



**Paprica Rubino -
Delicata**



**Miele Millefiori della
Valtellina**