



CALDARO

Il Caldaro è la zuppa di pesce che i pescatori dell'Argentario preparavano e mangiavano in navigazione durante la cala delle reti a strascico. Prende il nome dalla grossa pentola nella quale si cucinava al momento il pescato fresco di giornata.

INGREDIENTI: ½ kg tra polpi di scoglio, seppie e totani, 1 kg di pesce tra pesce prete, scorfano, cappone, tracina (questi pesci non possono mancare assolutamente), fragolini, cicale, gamberi, aragostine, San Pietro, gallinella (a Porto Santo Stefano la chiamiamo cuccitella), olio, 1 cipolla, 1 spicchio aglio, prezzemolo, peperoncino, 250 gr. di pomodori, un cucchiaino di conserva, 2 patate, ½ bicchiere di vino, sale, mazzolino aromatico (fatto con rosmarino, salvia, basilico)

PROCEDIMENTO: Rosolare in abbondante olio la cipolla, l'aglio, il mazzetto odoroso, il prezzemolo dopodiché unire i polpi, calamari e seppie tagliati a pezzi sfumare con il vino bianco mettere i pelati, la conserva, le patate a pezzi, il sale, allungare con acqua e un pezzetto di dado di carne o (brodo) e far cuocere per 20 minuti. Unire il pesce, avendo cura di inserire prima quello che impiega più tempo a cuocere, e via via che arriva a cottura toglierlo e metterlo al caldo. Unire le cicale, i gamberi e le aragostine e per ultimo i fragolini. Tostare delle fette sottili di pane, agliarlo secondo i gusti, disporlo in una zuppiera e versarvi sopra il brodo caldo e, quindi, il pesce, i molluschi e i crostacei. Servire nei piatti la zuppa di pane con pezzi di pesce.

Fonte ricetta

ABBINAMENTO VINO
LÀLLÈGRO DOC
Maremma Toscana
Vermentino

#Maremmans

