

LA RICETTA

Caldeirada de peixe e frutos do mar

CULTURA

11_04_2021



CALDEIRADA DE PEIXE E FRUTOS DO MAR

Si tratta di un piatto a base di pesce misto e verdure, tipico delle località marine. È un piatto antichissimo: ai tempi di santa Elisabetta del Portogallo veniva preparato senza patate e senza pomodori, che sarebbero arrivati in Europa dopo la scoperta delle Americhe.

Qui vi propongo la ricetta così come viene preparata oggi.

Ingredienti (per 6-8 persone)

1,8 kg di pesce (sarde, grongo, palombo, razza, siluro, orata, sgombro, rana pescatrice, ecc.)

150 g di cappelletti sgusciati

250 g di gamberi

500 g di calamari

300 g di pomodori maturi

1 kg di cipolle tagliate ad anelli

400 g di polpa di pomodoro

4 peperoni (verde e rosso) tagliati a striscioline

2 teste d'aglio sbucciate e tagliate a pezzi

2 kg di patate tagliate a fettine

1 mazzetto di prezzemolo tritato per la decorazione

2 foglie di alloro

1/2 l di olio d'oliva

2 bicchieri di vino bianco

Paprika

Peperoncino

Sale e pepe nero

Preparazione

In una casseruola capiente, disporre gli anelli di cipolla, il pomodoro, le patate, l'aglio, i pezzi di pesce e i peperoni a strati alternati. Tenere da parte le cappelletti e i gamberi. Mescolare la polpa di pomodoro, l'olio d'oliva e il vino bianco, condire con sale, pepe, paprika, peperoncino e foglie di alloro e versare il liquido nella casseruola, coprendo bene tutti gli ingredienti. Se necessario, aggiungere dell'acqua calda o brodo di verdure. Cuocere a fuoco lento 45 min.

Dieci minuti prima della fine, aggiungere le cappelletti e i gamberi.

Prima di servire cospargere di prezzemolo fresco tritato.

Servire caldo.