

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.