456. CACCIUCCO II

Questo cacciucco, imparato a Viareggio, è assai meno gustoso dell'antecedente, ma più leggiero e più digeribile.
Per la stessa quantità di pesce pestate in un mortaio tre grossi spicchi d'aglio e dello zenzero fresco, oppure secco, per ridurlo in polvere. Per zenzero colà s'intende il peperone rosso piccante, quindi va escluso il pepe. Mettete questo composto al fuoco in un tegame o pentola di terra con olio in proporzione e quando avrà soffritto versateci un bicchiere di liquido composto di un terzo di vino bianco asciutto oppure rosso e il resto acqua. Collocateci il pesce, salatelo e poco dopo sugo di pomodoro o conserva sciolta in un gocciolo d'acqua. Fate bollire a fuoco ardente tenendo sempre il vaso coperto, non toccate mai il pesce per non romperlo, e lo troverete cotto in pochi minuti.
Servitelo come il precedente, con fette di pane a parte che asciugherete prima al fuoco senza arrostirle.
Se il pesce, prima di cuocerlo, resta crudo per diverse ore, si conserva meglio salandolo; ma allora è bene di lavarlo avanti di metterlo al fuoco.