



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Burrida ligure



4 Persone

Secondi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame**

La buridda è un piatto tipico della cucina regionale ligure. Ve ne sono tante versioni, tutte a base di pesce che variano per il tipo di pesce utilizzato. Questo piatto viene in genere servito sopra un letto di pane casereccio abbrustolito. In origine era solo di pesce come ad esempio il cefalo o il grongo, successivamente sono state introdotte varianti con il baccalà oppure i frutti di mare. In genovese, il termine buridda indica il pesce a pezzetti ed infatti la preparazione prevede che il pesce sia tagliato in pezzi relativamente piccoli.

Ingredienti

- 200 gr di polpo
- 200 gr di seppie
- 200 gr di cannolicchi
- 200 gr di cozze
- 200 gr di gamberi
- 4 filetti di acciughe
- 20 gr di funghi secchi
- 50 gr di pinoli
- 50 gr di capperi sotto sale
- 200 gr di pomodori pelati
- basilico
- olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla

1 spicchio di aglio

- 1 carota
- prezzemolo
- 4 fette di pane casereccio

Preparazione Burridda ligure

Passo 1.

Tritate e fate rosolare il olio extravergine d'oliva le acciughe, cipolla, la carota, l'aglio, il sedano, i funghi secchi, i capperi i pinoli ed il prezzemolo.

Passo 2.

Aggiungete i pomodori, il basilico, il vino bianco e due bicchieri d'acqua.

Passo 3.

Tagliate in pezzi il polpo e le seppie e mettetele a cuocere per 15 minuti.

Passo 4.

Unite quindi i cannolicchi, le cozze ed i gamberi e fate cuocere ancora per altri 15 minuti.

Passo 5.

Tostate le fette di pane, mettetele nei piatti di portata e servitevi sopra la buridda.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 03/01/2020
- ✓ **Calorie:** 320 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,9 (12 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)