

## Cacciucco di pesce.

Far soffriggere cipolla, sedano, porri, aglio e  
peperoncino. Quando ha preso il color nocciola  
versarvi i crudi in bicchiere di vino poi (secondo  
la quantità della zuppa). Quando il vino è già  
risucchiato metterei la conserva, o pomodori, questo un po'  
abbondanti, ~~e~~ farla cuocere e si poi mettere  
un po' di acqua. Quando bolle mettere il pesce,  
prima quello più duro e poi l'altro, quando  
è quasi cotto, aggiungere l'acqua a secondo  
la quantità della zuppa. Intanto abbrustolire  
il pane (ed affettato come si può mettere nel caffè,  
possibilmente che questo sia caroskingo). Quando è  
abbrustolito strofinarlo con un po' d'aglio.  
Dopo minuzzare e possibilmente che il pane non venga  
troppo soppato.