



LUCCIO IN SALSA

Ingredienti:

n.1 luccio di circa 1 kg.
n.2 acciughe sotto sale
n.2 cipolle
n.1 carota
n.1 gambo di sedano
n.3 spicchi di aglio
n.2 foglie di alloro
n.2 cucchiaini di capperi di Gargnano sotto sale
n.3 peperoni verdi sotto aceto
n.1 mazzetto di prezzemolo
n.1 bicchiere di aceto
olio extravergine di oliva bio: Gargnà o Casaliva
sale, pepe in grani, polenta

Procedimento:

Pulire il luccio e lessarlo in un litro e mezzo d'acqua portata a bollore insieme con una cipolla, la carota e il gambo di sedano a pezzi, l'alloro, una manciata di sale e qualche grano di pepe.

Mantenere l'acqua in fremito leggero fin quando il luccio non è cotto: lasciate intiepidire, poi scolatelo, pulite la polpa da pelle e lisca e disponetela in un piatto da portata. Pulite dal sale le acciughe, tritatele e stemperatele in abbondante olio (dovrà poi ricoprire il pesce), fatto scaldare in un tegamino.

Aggiungere un trito fine di capperi e peperoni, la cipolla rimasta, l'aglio e una manciata di prezzemolo anch'essi tritati; diluite il tutto con l'aceto. Scaldate la salsa e poi distribuitela sulla polpa di luccio.

Coprite il recipiente con un foglio di pellicola e lasciate riposare per almeno 12 ore. Servite questa preparazione fredda accompagnata da fette di polenta calde e abbrustolite.