

SECONDI PIATTI

Luccio perca in gelatina

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



*1 LUCCIO-PERTICA, ½ CIPOLLA, 1
CAROTA, 2-3 FOGLIE DI LAURO, 2-3
SPICCHI DI LIMONE, SPEZIE, ANETO,
PREZZEMOLO E SALE A PIACERE PER LA
GELATINA*

testa del luccio-pertica

la coda

le pinne e 20g di gelatina

PREPARAZIONE

1 Il pesce viene tagliato in pezzi, diliscato e fatto lessare insieme alla carota, alla cipolla e alle spezie per 10-15 minuti. Quando il pesce è cotto, viene estratto e disposto su di un piatto, decorato con verdure, limone e carote lessate.

Fate bollire nello stesso brodo la testa, la coda, le pinne e le lische del luccio per circa 1- 1 ½ ore.

Quando il brodo è pronto viene filtrato e vi viene aggiunta la gelatina. Ricoprite, ora, il pesce lessato con il brodo che avrà una consistenza gelatinosa.

Lasciate che la gelatina si rapprenda sul pesce.