

SECONDI PIATTI

Sa burrida

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sardegna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg e 1/2 di gattuccio di mare (o rana pescatrice)
1 dl di olio di oliva
1 spicchio di aglio
1 cipolla piccola
100 g di noci sgusciate
1 l di aceto bianco
qualche foglia di alloro
sale

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzi il gattuccio spellato (farlo spellare dal pescivendolo) e metterlo a lessare in acqua salata insieme al fegato.

A parte preparare e far rosolare la cipolla tritata nell'olio, le noci tritate, l'aglio, l'aceto e aggiungervi il fegato bollito e sminuzzato finemente.

Scolare il gattuccio, tagliarlo a pezzi più piccoli e disporlo in una terrina guarnendolo con

le foglie di alloro; aggiungere a questo punto la salsa preparata ancora ben calda.

Lasciar riposare il tutto almeno 24 ore al fresco in modo che si impregni dei vari sapori.