

SECONDI PIATTI

Burrida alla Cagliariaritana

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + *48 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 1 kg di gattucci
- 25 noci
- 1 testa di aglio
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 7 cucchiaini di aceto
- 2 foglie di alloro.

PREPARAZIONE

- 1** Pulite i gattucci dalle interiora, senza buttare il fegato. Eliminate la pelle e la testa. Riducete il pesce a bocconcini di media grandezza.



- 2 In una pentola fate bollire dell'acqua, aggiungete un poco di sale, 2 cucchiari di aceto e 1 foglia di alloro, aggiungete il pesce e fatelo lessare per 5 minuti a questo punto potete scolarlo.



- 3 Nel tritatutto mettete la cipolla, l'aglio e le noci e frullare.



- 4 In una larga padella mettete questo composto con un filo di olio e 1 foglia di alloro e fate rosolare per poco tempo ed a fiamma bassa (la cipolla deve rimanere bianca).



- 5 Aggiungete i fegatini del pesce.



6 Con l'ausilio di una forchetta schiaccietelo, in modo da ottenere una salsina cremosa.

Mescolare bene il tutto, aggiungete l'aceto e fate bollire per pochi minuti, dando il tempo all'aceto di sfumare.





- 7** In un piatto capiente (possibilmente con il coperchio), sistemate i filetti di pesce e cospargeteli con la salsa bollente. Considerate che il pesce deve essere completamente coperto dall'abbondante salsa.

Fate insaporire la preparazione al fresco, senza rimescolarla per circa 24 ore. Poi mescolate con cura e lasciatela macerare ancora un giorno.

