

SECONDI PIATTI

Luccio in salsa

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 luccio di circa 1
5 kg
1 costa di sedano
1 carota
1 cipolla
120 g di peperoni sott'aceto
60 g di capperi sotto sale
1 spicchio di aglio
1 foglia di alloro
1 bicchiere di vino bianco
sale
2 cucchiaini di prezzemolo tritato
6 acciughe salate
olio di oliva.

PREPARAZIONE

1 Sotto un getto di acqua lavate e dissalate i capperi; così fate con le acciughe, da sfilettare.

Nella pesciera versate un litro di acqua, aggiungete sedano, carota e cipolla, l'aglio, l'alloro, il vino bianco e un pizzico di sale.

Appena l'acqua sobbolle, immergetevi il luccio, incoperchiate e fate cuocere, a fuoco basso, fino al termine della cottura.

Nel frattempo preparate la salsa: tritando assieme i peperoni sott'aceto, i capperi, i filetti di acciughe, il prezzemolo e l'aglio; e legando il tutto con abbondante olio d'oliva.

Ora togliete il luccio dal bollire, spolpatelo e disponete i pezzetti in un grande piatto da portata; ricoprite con la salsa e lasciate insaporire per alcune ore in un locale fresco o in frigorifero.