

SECONDI PIATTI

Sa Mrecca

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 Muggine da 850 g
erba "zibba" e sale.

PREPARAZIONE

1 Fate bollire il muggine per circa mezz'ora, la quantità di sale da aggiungere è calcolata in base al giorno della consumazione, ovvero più aumentano i giorni e più aumenta la dose del sale.

Dopo aver asciugato e ripulito il muggine, adagiatelo su un piatto foderato di "zibba" (erba palustre a foglia piccola e carnosa, serve a mantenere la polpa del pesce al giusto grado di umidità).

Mettete il pesce ad asciugare. Gli esperti sostengono che quest'ultima operazione è la più delicata. Sarebbe preferibile svolgerla nelle notti di luna piena, perché l'aria è più asciutta e le carni si rassodano meglio.