STORIONE BRASATO

Ingredienti per 4 persone:

- un pezzo di storione di circa 1 Kg,
- 100 g di lardo tagliato a listarelle,
- pepe in grani,
- quattro chiodi di garofano,
- sale,
- pepe macinato,
- farina,
- cinque cucchiai di olio d'oliva,
- una cipolla,
- un ciuffo di prezzemolo,
- una carota,
- una costola di sedano bianco,
- un rametto di timo,
- un rametto di rosmarino,
- due o tre foglie di menta,
- tre foglie di basilico,
- due foglie di alloro,
- un bicchiere e mezzo di vino rosso,
- mezzo cucchiaino di concentrato di pomodoro,
- il succo di un limone.

Acquistate un pezzo di storione fresco, togliete le piastre ossee e la pelle, lavatelo, asciugatelo bene, poi steccatelo con le listarelle di lardo, alcuni grani di pepe e i chiodi di garofano, praticando dei fori con un coltellino ben appuntito.
Insaporite il pesce in superficie con sale e pepe macinato fresco, quindi infarinatelo.
Ponete al fuoco un grosso tegame, mettetevi l'olio, le verdure e gli aromi, elencati tra gli ingredienti, puliti e tagliati grossolanamente; formate con essi uno strato sul fondo del recipiente e ponetevi sopra il pezzo di storione.
Lasciate rosolare il tutto a fiamma abbastanza vivace ed a tegame scoperto; rivoltate il pesce affinché prenda colore da entrambe le parti, poi, quando lo vedrete ben dorato, irroratelo con il vino, unite il concentrato di pomodoro, diluito con un poco di acqua calda, coprite la casseruola, abbassate il fuoco e fate cuocere lentamente per 30 minuti abbondanti.
Se il vino dovesse evaporare in fretta ed il sugo di cottura si restringesse troppo, aggiungete dell'acqua tiepida.
Trascorso il tempo indicato, passate al setaccio la salsa con le verdure e gli aromi, quindi rimettetela nel tegame con il pesce, sgrassatela con il succo del limone, e fate cuocere ancora per 5-6 minuti.
Tagliate lo storione a fette e servitelo caldo, coperto con il sugo di cottura e con un contorno di purè di patate o di carciofi.