462. PESCE SQUADRO IN UMIDO

Il pesce squadro o pesce angelo (Rhína Squatina) è affine alle razze per avere il corpo depresso. La sua pelle, aspra e resistente, serve per pulimentare il legno e l'avorio e per foderare astucci, guaine di coltelli o di spade e cose simili. La sua carne è ordinaria, ma trattata nella seguente maniera riesce un piatto da famiglia non solo mangiabile, ma più che discretamente buono e di poca spesa, perché trovasi comune da noi.
Componete un battuto, tritato fine, con un buon pizzico di prezzemolo, mezza carota, un pezzo di sedano, mezzo spicchio d'aglio e, se il pesce fosse grammi 600 circa, cipolla quanto una grossa noce. Ponete il battuto al fuoco con olio in proporzione e quando sarà rosolato fermatelo con sugo di pomodoro o conserva sciolta in un mezzo bicchiere d'acqua. Conditelo con sale e pepe e collocateci sopra il pezzo del pesce che preferibilmente dev'essere dalla parte della coda, la quale è molto grossa. Cuocetelo adagio e quando sarà giunto a due terzi di cottura aggiungete, per legare la salsa e per dargli un gusto più delicato, un pezzetto di burro bene impiastricciato di farina e finite di cuocerlo.