465. SOGLIOLE IN GRATELLA

Quando le sogliole (Solea vulgaris) sono grosse, meglio è cuocerle in gratella e condirle col lardo invece dell'olio; acquistano in questo modo un gusto più grato. Sbuzzatele, raschiatene le scaglie, lavatele e poi asciugatele bene. Dopo spalmatele leggermente di lardo vergine diaccio e che non sappia di rancido; conditele con sale e pepe ed involtatele nel pangrattato. Sciogliete in un tegamino un altro poco di lardo ed ungetele con una penna anche quando le rivoltate sulla gratella.
Le sogliole da friggere quando sono grosse, si possono spellare da ambedue le parti o anche solo dalla parte scura, infarinandole e tenendole nell'uovo per qualche ora, prima di gettarle in padella.
Una singolarità di questo pesce, meritevole di essere menzionata, è che esso nasce, come tutti gli animali bene architettati, con un occhio a destra ed uno a sinistra; ma a un certo periodo della sua vita l'occhio che era nella parte bianca, cioè a sinistra, si trasporta a destra e si fissa come quell'altro nella parte scura. Le sogliole e i rombi nuotano collocati sul lato cieco. Alla sogliola, per la bontà e delicatezza della sua carne, i Francesi danno il titolo di pernice di mare; è un pesce facile a digerirsi, regge più di tanti altri alla putrefazione e non perde stagione. Si trova abbondante nell'Adriatico ove viene pescato di nottetempo con grandi reti a sacco, fortemente piombate alla bocca, le quali raschiando il fondo del mare sollevano il pesce insieme colla sabbia e col fango in cui giace.
Il rombo, la cui carne è poco dissimile da quella della sogliola ed anche più delicata, è chiamato fagiano del mare.