480. STORIONE IN FRICANDÒ

Lo storione è buono in tutte le maniere: lesso, in umido, in gratella. Quanto all'umido, potete trattarlo nel seguente modo: prendetene un pezzo grosso del peso almeno di grammi 500, spellatelo e steccatelo con lardelli di lardone conditi avanti con sale e pepe; poi legatelo in croce, infarinatelo, mettetelo al fuoco con olio e burro e conditelo ancora con sale e pepe. Quando sarà rosolato da tutte le parti bagnatelo con brodo per tirarlo a cottura e prima di levarlo strizzategli sopra un limone per mandarlo in tavola col suo sugo.