

LUCCIO IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

Per la salsa:

- capperi
- peperoni sott'olio
- prezzemolo
- aglio
- cipolla
- 4 acciughe
- olio d'oliva
- aceto di vino

Per il luccio:

- 1 carota
- sedano
- cipolla
- aglio
- alloro
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 1 luccio

Salsa: Preparare un trito con capperi, peperoni, prezzemolo, cipolla e aglio.

In un tegame mettere a fuoco olio abbondante con le acciughe pulite dal sale e dalle lisce e riscaldare bene, senza far bollire, fino a che le acciughe sono sciolte nell'olio.

A questo punto aggiungere il trito di tutti gli altri ingredienti, un po' di pepe, di sale e aceto.

Lasciar bollire il tutto molto, adagio, per circa 10 minuti.

Luccio: Lessare il luccio in acqua con tutti gli ingredienti.

Una volta cotto, spolare e distribuire a pezzi sopra un piatto da portata.

Sul luccio si versa la salsa in modo che ricopra bene tutto il pesce.

Lasciare riposare 12 ore e servire, possibilmente con fette di polenta abbrustolita.