

RAZZA ALLA SENAPE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 razza da 1000 g,
- 1 cipolla,
- 2 carote,
- 1 mazzetto di odori,
- senape,
- burro,
- aceto di vino bianco,
- sale,
- pepe.

Scegliete una bella razza grossa e pulitela mettendola sotto l'acqua corrente per circa quattro ore, poi asciugatela, vuotatela, pulitela come fate di solito con tutti i pesci e tagliatela in quattro porzioni. Immergetela, per farla lessare in un court-bouillon preparato con acqua, cipolle, carote a rondelle, il mazzetto odoroso, sale, pepe e soprattutto del buon aceto bianco. Quando è cotta, togliete dalla casseruola i pezzi di pesce, scolateli, poi ad ognuno togliete la pelle nera che li ricopre. Preparate dei piatti caldi, e su ognuno mettete un pochino di senape forte, sopra posate i pezzi di razza (dalla parte in cui è stata tolta la pelle), cospargete con del burro appena fuso e distribuite qua e là dei fiocchetti di burro. Potete servirla, in questa stagione, con una bella insalata di pomodori crudi e di patate lessate fredde cosparse di prezzemolo fresco.