



BOTTATRICE GRATINATA

Ingredienti:

1 Kg. circa di bottatrici
patate lesse
un ciuffo di prezzemolo
100 gr. di burro
un limone
sale e pepe
pangrattato

Difficoltà



Tempo di preparazione

20'

Tempo di cottura

45'

Pulire le bottatrici e lessarle nel classico court-bouillon. Togliere la pelle, diliscarle e disporle in una pirofila, unta con una parte del burro. Cospargere di pangrattato, unire le patate lesse tagliate a fettine e il prezzemolo tritato finemente. Aggiungere l'altro burro a fiocchetti, salare, pepare e spruzzare con il succo di limone. Passare al forno per 15 minuti e servire subito.

Franco Panetto
San Zeno di Montagna

Questo piatto, molto semplice e delicato, può essere vivacizzato aggiungendo, prima di mettere al forno, pezzetti di pomodoro fresco, qualche oliva snocciolata e capperi.

“Il pescatore benacense dice *rèsche* tanto alle lische od alle miospine del pesce quanto alle squame in genere. Riserva il nome di *scàie*, scaglie, alle squame della carpa, del cavedano e della scardova, raramente lo dice di quelle del vairone.

Carpa, cavedano, scardova formano per lui il così detto *péss de scàia*. Per contrapposto chiama *péss bianch*, *péss xentíl* la trota ed il carpione”.

F. Malfer