## CAVEDANO DORATO

**Ingredienti:**
800 gr. di cavedani di media grandezza
farina bianca
olio per friggere
sale

| | |
|---|---|
| *Difficoltà* | |
| *Tempo di preparazione* | 15' |
| *Tempo di cottura* | 6-7' |

Pulire e squamare i cavedani, tagliandone la testa. Aprirli a metà, estrarre la spina dorsale e dividerli in due parti. Tagliarli a tranci di 3-4 cm.; lavare ed asciugare i pezzetti, infarinarli leggermente e friggere in olio bollente (180°) per il tempo necessario. Ritirare dall'olio, asciugare, salare e servire immediatamente.

*Andrea Veronesi*
Castelletto di Brenzone

## CAVASSII COI BISI

**Ingredienti:**
un cavedano da 800 gr.
un bicchiere di olio extravergine di oliva
farina bianca
400 gr. di piselli sgusciati
500 gr. di biete
mezza cipolla
uno spicchio di aglio
un cucchiaio di concentrato di pomodoro
sale

| | |
|---|---|
| *Difficoltà* | |
| *Tempo di preparazione* | 20' |
| *Tempo di cottura* | 90' |

Pulire e squamare il cavedano e tagliarlo a tranci. Infarinare delicatamente e friggere in abbondante olio alla giusta temperatura. A parte preparare un soffritto mettendo in una casseruola un po' di olio extravergine di oliva, la cipolla finemente tritata, le biete tagliuzzate e lo spicchio d'aglio, che verrà poi tolto. Lasciar appassire. Indi aggiungere il cavedano spolpato e diliscato, i piselli precedentemente lessati e il concentrato di pomodoro. Salare e cuocere a fuoco vivace per 20 minuti circa e continuare la cottura a fuoco lento per un'ora. Ottimo piatto da accompagnare con polenta calda e filante.

*Giacomo Vernesoni (Scopia)*
Castelletto di Brenzone

Concorrono a disprezzare la carne del cavedano le numerose lische e microspine disseminate per tutto il suo corpo, specialmente lungo il dorso e nella parte caudale; ma la saporosità delle sue carni è nota e, opportunamente cucinate, arrivano a gareggiare con quelle dei pesci migliori.