



LUCCIO ALLA PESCATORA

Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa
verdure per court-bouillon
mezzo cucchiaino di capperi
mezzo cucchiaino di peperoni verdi
mezzo cucchiaino di prezzemolo
mezzo spicchio di aglio

mezzo cucchiaino di acciughe sotto olio
un bicchiere di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di aceto

<i>Difficoltà</i>	1
<i>Tempo di preparazione</i>	10'
<i>Tempo di cottura</i>	30'

Lessare il luccio nel classico court-bouillon, lasciarlo raffreddare e disporre poi la polpa in un ovale di portata. A parte tritare i capperi, i peperoni verdi, il prezzemolo, l'aglio, le acciughe e cuocere il tutto per un decina di minuti nell'olio extravergine di oliva, aggiungendo poi l'aceto. Una volta pronta, versare la salsa sul luccio e lasciar riposare per dodici ore. Servire con polenta abbrustolita.

Giulio Azzi

Ristorante "Il Porticciolo" - Lazise

ANTIPASTO DI LUCCIO

Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa
100 gr. di agole salae
una manciata di capperi
due bicchieri di olio extravergine di oliva
cannella in polvere
un limone spremuto

<i>Difficoltà</i>	1
<i>Tempo di preparazione</i>	10'
<i>Tempo di cottura</i>	30'

Lessare, spolare e disporre il luccio su un piatto di portata. A parte fare la salsa, amalgamando bene le agole salae cotte in poco olio extravergine di oliva, i capperi, il succo di limone ed il restante olio. Spolverare di cannella il pesce e cospargerlo con la salsa. Lasciar riposare due ore e servire con polenta abbrustolita.

Franca Brighenti

Albergo ristorante "Pai" - Pai di Sotto

Il proverbio «*Luccio in camicia e tinca in pelliccia*» suggerisce che l'epoca migliore per gustarlo è l'estate, quando, dopo la frega, si presenta nelle migliori condizioni.

Nella medicina dei secoli passati le mandibole del luccio, ridotte in polvere, erano molto usate come toccasana nei casi di pleurite; il fiele era vantato quale rimedio infallibile contro le febbri intermittenti.