



LUCCIO IN SALSA

Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa
verdure per il court-bouillon
250 gr. di agole salae
due bicchieri di olio extravergine di oliva
tre cucchiaini di aceto
cannella
prezzemolo

| | |
|------------------------------|-----|
| <i>Difficoltà</i> | Ⓛ |
| <i>Tempo di preparazione</i> | 15' |
| <i>Tempo di cottura</i> | 30' |

Lessare il pesce nel classico court-bouillon. Spolpare e disporre su un piatto di portata. Per la salsa, cuocere in metà olio extravergine di oliva le agole senza testa finemente tritate. Unire l'aceto e consumare quanto basta, colorando alla fine con un battuto di prezzemolo. Versare sul pesce la salsa, dopo averlo spolverato con la cannella. Lasciar riposare due ore, aggiungendo di tanto in tanto il restante olio di oliva. Servire con polentina abbrustolita.

Filippo Fava (Pippo)

Ristorante "Da Pippo" - Assenza di Brenzone

LUSS EN BIANCO

Ingredienti:

un luccio di 1 Kg. circa
verdure per il court-bouillon
olio extravergine di oliva
prezzemolo
aglio

| | |
|------------------------------|-----|
| <i>Difficoltà</i> | Ⓛ |
| <i>Tempo di preparazione</i> | 15' |
| <i>Tempo di cottura</i> | 30' |

Preparare un court-bouillon abbastanza carico e lessare il luccio. Spolparlo, diliscarlo e disporlo sul piatto di portata. In una scodella mescolare a freddo energicamente l'olio extravergine di oliva con il battuto finissimo di aglio e prezzemolo fresco. Cospargere la salsa sul luccio e lasciar riposare per 12 ore. Al momento di servirlo, irrorare con altro olio extravergine di oliva. Si può consumare freddo o leggermente tiepido: sempre comunque con fette di polenta abbrustolita.

Ricetta tradizionale

Si trovano lucci del peso fino a 10 - 15 e anche più chilogrammi e di una età assai elevata; secondo la credenza popolare il luccio potrebbe vivere fino a 200 anni e oltre.