LINGUINE ALLE POLPETTE DI LUCCIO

Ingredienti:
300 gr. di linguine di grano duro
un luccio di circa 800 gr.
due uova
50 gr. di burro
50 gr. di formaggio grattugiato
mollica di pane
latte
una cipolla
300 gr. di polpa di pomodoro
sale e pepe
prezzemolo tritato

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	45'
Tempo di cottura	15'

Lessare il pesce nel classico court-bouillon e ricavare la polpa. In una terrina mettere la polpa del luccio, i tuorli delle uova, il burro ammorbidito, il formaggio grattugiato, la mollica del pane bagnata nel latte e strizzata, sale e pepe. Lavorare gli ingredienti, sino ad ottenere un composto sodo, ma morbido. Incorporare gli albumi montati a neve. Ricavare da questo impasto delle polpettine, piccole come nocciole. A parte rosolare la cipolla nell'olio extravergine di oliva, unire la polpa di pomodoro e le palline di luccio, che saranno portate a cottura in questo sugo. Condire la pasta, scolata al dente e cospargere con prezzemolo fresco tritato finissimo.

Antonio Prudentino
Maderno

PASTICCIO DI LUCCIO

Ingredienti:
un luccio di circa 600 gr.
uno spicchio d'aglio
un ciuffetto di prezzemolo
due-tre cucchiai di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di vino bianco
sale e pepe
fumetto di pesce
lasagne per pasticcio

Difficoltà	♀♀
Tempo di preparazione	1 h
Tempo di cottura	20'

Ricavare la polpa dal luccio e con gli scarti preparare un fumetto (3/4 di acqua, 1/4 di vino bianco) e con questo, al posto del latte, fare la besciamella secondo la procedura usuale.
Rosolare per una decina di minuti nell'olio extravergine di oliva la polpa del luccio spezzettata con l'aglio tritato fine. Salare e pepare. Bagnare con il vino bianco e far evaporare a fuoco vivace. Aggiungere il prezzemolo, aggiustare di sale e pepe e cuocere per altri cinque minuti. Amalgamare la besciamella con il luccio. In una teglia da forno preparare il pasticcio, alternando a strati la pasta e il luccio con la besciamella. Finire con uno strato di pesce. Mettere in forno per 15-20 minuti.

Imerio Bonato
Pozzolengo