

Filetti di pesce persico dorati

Il pesce persico, che troviamo sia nel lago Maggiore che in quello d'Orta, è un pesce alquanto curioso, infatti non sfugge alla presenza dell'uomo anzi sembra essere a proprio agio osando sfiorare a volte le gambe dei bagnanti durante la bella stagione.

In primavera e in estate vive vicino alle rive, in autunno e in inverno scende invece in profondità.

In lunghezza può arrivare ai 40 centimetri e raggiungere un chilo e mezzo di peso.

La sua alimentazione consiste in vermi, larve, insetti e piccoli pesci.

La femmina può deporre fino a 4000 uova, che attacca a rami, pietre o piante acquatiche.

Quella che vi proponiamo è la ricetta più classica per apprezzarne la prelibatezza.

Ingredienti per 4 persone:

4 pesci persici

70 g di burro

farina bianca

olio di noci

sale

Pulite i pesci, lavateli e sfilettateli. Scaldate l'olio di noci in una pentola per friggere.

Passate rapidamente nella farina i filetti di persico e fateli cuocere rigirandoli con attenzione affinché siano ben dorati da entrambi i lati.

Disponeteli su fogli di carta assorbente da cucina e subito dopo sul piatto da portata.

Nel frattempo mettete sul fuoco un tegamino col burro che verserete bollente sui filetti di pesce al momento di servire.

