

Ricette con pesci del Lago Maggiore



Vi diamo ora alcune semplicissime ma alquanto gustose ricette che sono tipiche della nostra zona, ricette con i pesci che possiamo pescare nel nostro lago.

A differenza della trota, l'agone, il coregone e il persico sono forse meno conosciuti ma sono altrettanto buoni.

Il pesce persico soprattutto è forse il simbolo per eccellenza del pesce di lago.

Coregone all'agro

Friggere il coregone in olio di semi e, a cottura avvenuta, unire il sugo di carne preparato a parte con rosmarino e salvia.

Come tocco finale lo chef insapora con burro fuso al quale è stato aggiunto prezzemolo e succo di limone.

Agoni marinati

Friggere gli agoni con un poco d'olio, dopo averli puliti, lavati, asciugati e infarinati.

Intanto preparare a parte una salsa con olio, aceto, abbondante pasta d'acciughe, succo di limone, prezzemolo.

Immergere nella salsa gli agoni e lasciare marinare per circa un'ora, prima di servirli freddi con la salsa di fusione.

Trotelle dorate

Pulire quattro trotelle, togliendo la testa e aprendole a ventaglio, ma lasciando che rimangano unite per il dorso. Tolta la lisca centrale, passare le trotelle in farina e nell'uovo per poi farle dorare nel burro già sciolto nella padella con sale e salvia.

Cuocere a fuoco vivo per dieci minuti, avendo cura di dorare le trotelle sui due lati prima di passarle in forno per cinque minuti.

Servire con spicchi di limone.

Pesce persico alla mugnaia

Puliti alcuni persici mezzanelli, si immergono nel latte e si infarinano. Intanto in un tegame si fa fondere una miscela di burro e olio nella quale, quando sarà ben calda, verranno immersi i persici fino a colorirli da entrambe le parti.

Depositati i persici su di un vassoio di portata, spolverare con prezzemolo e versare su tutto il liquido di cottura ben caldo, dopo averlo addizionato di poco burro e del succo di un limone.