SPAGHETTI ALLA "CURADURA" DI PESCE

La curadura è una antica e dimenticata ricetta di lago che consiste nell'impiego delle viscere del pesce agone, saltate con cipolla, aceto e pan grattato. Alcune ricette prevedono anche l'utilizzo del lardo. Il sughetto ottenuto si impiegava per insaporire la polenta, dunque da uno "scarto" si otteneva un piatto. Ci ispiriamo a questa tradizione per insaporire una gustosa pasta.

** Dosi per 2 persone **

PER LA "CURADURA"

1) Recuperiamo le viscere del pesce cucinato per il brodetto e lasciamole nel frigorifero a bagno in acqua per una notte.

2) Soffriggete la "curada" con burro, cipolla tagliata grossolana, carote e sfumate con aceto di vino bianco.

3) Grattuggiate del pane raffermo e aggiungerlo al sughetto ottenuto insieme ad un po' di panna.

4) Spostate le interiora ed i suoi profumi nel bicchiere del mixer e frullate finché non avrete ottenuto un sugo. Filtrate e aggiustate di sale a seconda del pesce usato.

IMPIATTAMENTO

Cuocere gli spaghetti al dente e farli saltare brevemente in padella con il sugo di "curadura".

Terminare il piatto con la scorza del limone grattugiata.

feel
COMO