

132. SALSA CON CAPPERI PER PESCE LESSO

Burro, grammi 50.

Capperi spremuti dall'aceto, grammi 50.

Farina, un cucchiaino colmo.

Sale, pepe e aceto.

Questa dose basta per un pesce di circa grammi 500. Il burro come sostanza grassa, è già per sé stesso un condimento non confacente a tutti gli stomaci, specialmente quando è soffritto; quando poi si unisce agli acidi, come in questo e in altri casi consimili, si rende spesso ribelle agli stomaci che non sieno a tutta prova.

Cuocete il pesce e, mentre lo lasciate in caldo nel suo brodo, preparate la salsa. Ponete al fuoco la farina colla metà del burro, mescolate, e quando comincia a prender colore aggiungete il burro rimasto.

Lasciate bollire un poco e poi versate un ramaiuolo di brodo del pesce; condite abbondantemente con sale e pepe e ritirate la cazzaruola dal fuoco. Gettateci allora i capperi metà interi e metà tritati, più un gocciolo d'aceto; ma assaggiate per dosare la salsa in modo che riesca di buon gusto e della densità di una crema liquida.

Collocate il pesce asciutto e caldo entro a un vassoio, versategli sopra la salsa, calda anch'essa, contornatelo di prezzemolo intero e servitelo.