

464. ROTELLE DI PALOMBO IN SALSA

Il palombo (*Mustelus*) è un pesce della famiglia degli squali ossia de' pescicani, e perciò in alcuni paesi il palombo si chiama pescecane. Questa spiegazione serve per chi non sapesse cosa è il palombo, il quale prende grandi dimensioni e la sua carne è forse la migliore tra i pesci del sott'ordine dei selachi cui appartiene.

Prendete rotelle di palombo grosse mezzo dito; se le lavate, asciugatele dopo in un canovaccio, spellatele con un coltello che tagli bene, conditele con sale e pepe e tenetele per diverse ore in infusione nell'uovo frullato. Friggetele nell'olio, ma prima copritele di pangrattato rituffandole per due volte nell'uovo.

Ora fate la salsa componendola nella seguente maniera:

Prendete una teglia o un tegame largo ove possano star distese e nel medesimo ponete olio in proporzione, un pezzetto di burro intriso bene nella farina, la quale serve per legare la salsa, un pizzico di prezzemolo tritato, sugo di pomodoro, oppure conserva diluita coll'acqua e una presa di sale e pepe. Quando questa salsa avrà soffritto un poco sul fuoco, mettete nella medesima le rotelle di palombo, fritte, voltatele dalle due parti ed aggiungete acqua onde la salsa riesca liquida. Levatele dal fuoco, spargete sulle medesime un poco di parmigiano grattato e mandatele in tavola ove saranno molto lodate.