

473. TONNO FRESCO

Il tonno, pesce della famiglia degli sgombri, è proprio del bacino mediterraneo. In certe stagioni abita le parti più profonde del mare, in altre invece si accosta alle spiagge, ove ha luogo la pesca che riesce abbondantissima. La sua carne, per l'oleosità che contiene, rammenta quella del maiale, e perciò non è di facile digestione. Si vuole che si trovino dei tonni il cui peso raggiunga fino i 500 chilogrammi. La parte più tenera e delicata di questo pesce è la pancia, che in Toscana chiamasi sorra.

Tagliatelo a fette grosse mezzo dito e mettetelo al fuoco, sopra un abbondante soffritto d'aglio, prezzemolo e olio, quando l'aglio comincia a prender colore. Conditelo con sale e pepe, voltate le fette dalle due parti e, a mezza cottura, aggiungete sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua. Cotto che sia levatelo asciutto e nel suo sugo cuocete i piselli, poi rimettetelo sopra i medesimi per riscaldarlo e mandatelo in tavola con questo contorno.