

481. ACCIUGHE ALLA MARINARA

Questo piccolo pesce dalla pelle turchinicia e quasi argentata, conosciuto sulle spiagge dell'Adriatico col nome di sardone, differisce dalla sarda o sardella in quanto che questa è stacciata, mentre l'acciuga è rotonda e di sapor più gentile. Ambedue le specie appartengono alla stessa famiglia, e quando son fresche, ordinariamente si mangiano fritte. Le acciughe però sono più appetitose in umido con un battutino d'aglio, prezzemolo, sale, pepe e olio; quando son quasi cotte si aggiunge un po' d'acqua mista ad aceto.

Già saprete che i pesci turchini sono i meno digeribili fra le specie vertebrate.