

497. CEFALI IN GRATELLA

Le anguille di Comacchio richiamano alla memoria i cefali abitatori delle stesse valli i quali, quando sono portati ai mercati verso la fine di autunno, sono belli, grassi e di ottimo sapore. I Comacchiesi li trattano nella seguente maniera che persuade. Levano a questo pesce le scaglie e le branchie ma non li sbuzzano perché le interiora, come nella beccaccia, dicono che sono il meglio. Li condiscono con sale e pepe soltanto, e li pongono sulla gratella a fuoco ardente. Cotti che siano li mettono tra due piatti caldi non lontani dal fuoco per cinque minuti. Al momento di servirli rivolgono i piatti, che quel di sopra vada sotto e il grasso colato rimanga così sparso e steso sopra il pesce, mandandolo in tavola con limone da strizzare.

Al n. 688 è dato un cenno come li servono in Romagna.