

501. TINCHE ALLA SAUTÉ

Questo pesce (*Tinca vulgaris*) della famiglia dei ciprinoidi, ossia dei carpi, benché si trovi anche ne' laghi e ne' fiumi profondi, abita di preferenza, come ognuno sa, le acque stagnanti dei paduli; ma ciò che ignorasi forse da molti si è che esso, nonché il carpio, offrono un esempio della ruminazione fra i pesci. Il cibo arrivato nel ventricolo è rimandato nella faringe coi movimenti antiperistaltici e dai denti faringei, speciali a quest'uso, ulteriormente sminuzzato e tritato. Prendete tinche grosse (nel mercato di Firenze vendonsi vive e sono, nella loro inferiorità fra i pesci, delle migliori), tagliate loro le pinne, la testa e la coda; apritele per la schiena, levatene la spina e le lisce e dividetele in due parti per il lungo. Infarinatele, poi tuffatele nell'uovo frullato, che avrete prima condito con sale e pepe; involgetele nel pangrattato, ripetendo per due volte quest'ultima operazione. Cuocetele nella sauté col burro e servitele in tavola con spicchi di limone e con un contorno di funghi fritti, alla loro stagione.

Qui viene opportuno indicare il modo di togliere o attenuare il lezzo dei pesci di padule. Si gettano nell'acqua bollente, tenendoveli alcuni minuti finché la pelle comincia a screpolare, e si rinfrescano poi nell'acqua diaccia prima di cuocerli. Questa operazione è chiamata dai francesi limoner, da limon, fango.