

## 518. LUCCIO IN UMIDO

Il luccio è un pesce comune nelle nostre acque dolci che si fa notare per certe sue particolarità. È molto vorace e siccome si nutre esclusivamente di pesce, la sua carne riesce assai delicata al gusto; però, essendo fornito di molte lisce, bisogna scegliere sempre individui del peso di 600 a 700 grammi; sono anche da preferirsi quelli che vivono in acque correnti, i quali si distinguono per la schiena verdastra e il ventre bianco argentato; mentre quelli delle acque stagnanti si conoscono dall'oscurità della pelle. Si trovano dei lucci del peso fino a 10, 15 e anche 30 chilogrammi e di un'età assai elevata; credesi perfino di oltre 200 anni. Le uova della femmina e gli spermatofori lattiginosi del maschio non vanno mangiati perché hanno un'azione molto purgativa.

Ammesso che abbiate da cucinare un luccio dell'indicato peso all'incirca, raschiategli le scaglie, vuotatelo, tagliate via la testa e la coda e dividetelo in quattro o cinque pezzi, che potranno bastare ad altrettante persone. Ogni pezzo steccatelo per il lungo con due lardelli di lardone conditi con sale e pepe, e poi fate un battuto proporzionato con cipolla quanto una grossa noce, un piccolo spicchio d'aglio, una costola di sedano, un pezzetto di carota e un pizzico di prezzemolo, il tutto tritato fine perché non occorre passarlo. Mettetelo al fuoco con olio e quando avrà preso colore fermatelo con sugo di pomodoro o conserva sciolta nell'acqua, sale e pepe per condimento. Poi condensate alquanto questo intinto con un pezzetto di burro intriso nella farina, mescolate bene e collocateci il pesce facendolo bollire adagio e rivoltandolo; per ultimo versateci una cucchiata di marsala o, mancando questa, un gocciolo di vino, e lasciatelo bollire ancora un poco prima di mandarlo in tavola in mezzo alla sua salsa.