

# LUCCIO ALL'ANTICA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 luccio da 1000 g
- 100 g di pancetta affumicata
- 50 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1/2 spicchio di aglio
- 1 limone
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Se non siete molto abili nello sfilettare il luccio, fatevi preparare i filetti dal negoziante.

Salateli e pepateli da entrambi i lati, adagiateli in un tegame con due cucchiaini d'olio e cuoceteli a fuoco vivace.

Terminata la cottura, toglieteli dal recipiente e teneteli da parte su un piatto al caldo.

Diluite il fondo di cottura con mezzo bicchiere di vino, aggiungete una cipolla tagliata a fettine sottili, mezzo spicchio d'aglio tritato e fate ridurre della metà.

Unite a poco a poco il burro lasciato ammorbidire e mescolate piuttosto velocemente per fare amalgamare il tutto.

In ultimo diluite con alcuni cucchiaini d'acqua tiepida e un po' di succo di limone, mescolate ancora e tenete in caldo a fiamma bassissima.

In un altro tegame mettete la pancetta tagliata a cubetti e tenete sul fuoco fino a quando la parte grassa è diventata trasparente.

Adagiate i filetti di pesce nel recipiente della salsa al burro, unite la pancetta sgocciolata e continuate la cottura, mantenendo un leggero bollore, per circa 10-15 minuti.

Servite i filetti cosparsi di prezzemolo fresco finemente tritato.