

LUCCIO IN UMIDO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di cipolline
- 4 carote tenere
- 2 coste di sedano
- 2 foglie di salvia
- 40 g di burro
- 1 luccio di 700 g
- farina
- sale
- pepe
- 25 cl di vino bianco secco

Tritare assieme 200 g di cipolline, 4 carote tenere, 2 coste di sedano, 2 foglie di salvia e soffriggere il tutto in un tegame con 40 g di burro, a fiamma dolce.

Unire al soffritto un luccio di 700 g di peso, pulito, lavato, scolato, asciugato e infarinato.

Farlo rosolare da ogni lato, salare, pepare, bagnare con 25 cl di vino bianco secco e far cuocere a fuoco lento per un'ora, bagnandolo con poco vino, se necessario.

Servire il pesce su un piatto caldo, irrorato con il fondo di cottura passato al setaccio.