




Burrada a sa casteddaia - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

secondo piatto - pesce - Sardegna



1 kg Gattuccio
15 Noci
2 testa d'aglio
mezzo bicchiere di extravergine
1 bicchiere di aceto bianco

Preparazione

Pulire i gattucci dalle interiora, senza buttare il fegato. Eliminare la pelle e la testa. Ridurre il pesce a bocconcini e lessarli in acqua salata, per circa 5 minuti. Lessare poi il fegato per alcuni minuti. Tritare con la mezzaluna o meglio ancora con il mixer le noci, l'aglio e il fegato sbollentato, fino a ridurre il tutto in poltiglia, magari aggiungendo 1 cucchiaino dell'acqua di bollitura.. Mettere l'olio in una padella e far soffriggere per alcuni minuti quanto triturato, poi sfumare con il bicchiere di aceto. Far bollire per alcuni minuti. Intanto mettere il pesce in una pirofila, senza sovrapporre i pezzi e appena la salsetta è pronta, versarla calda sul pesce che ne deve essere ricoperto. Non mescolare. E' pronto dopo 12 ore e si mantiene per più giorni anche senza metterlo in frigo.