

Le ricette di cucina

Alcuni lettori ci chiedono qualche caratteristica ricetta elbana per cucinare i gustosi bianchetti, lo stadio giovanile delle sardine e delle alici (vedi Vocabolario marinaresco elbano di Manlio Cortellazzo).

Il nostro esperto di culinaria ci ha rilasciato queste:

Bianchetti ripieni

Ingredienti: 5 etti di bianchetti, 6 uova, 100 gr. formaggio parmigiano, prezzemolo, aglio, pepe, sale, olio, pane grattugiato.

Pulire bene i bianchetti, asportandogli la testa e la lisca, senza romperli. Tritare una manciata di essi e farli rosolare in pochissimo olio. Sbattere 4 uova in una terrina e unire ai bianchetti tritati 100 gr. di parmigiano grattugiato, un trito di prezzemolo e aglio, una mollica di pane bagnata nel latte. Aggiungere un po' di sale e un po' di pepe.

Quando l'impasto è omogeneo e consistente, si dispone il ripieno, con un cucchiaino, sui bianchetti aperti, ricoprendo ciascuno di essi con un altro bianchetto. Sbattere due uova, passare i bianchetti così confezionati, avvolti nel pane grattugiato e friggerli in padella, quando l'olio bolle.

In maniera rapida e saporita si possono cucinare anche i:

Bianchetti alla griglia

Basterà scegliere quelli più grossi, pescati eventualmente con la fiocina. Si sventrano, si liberano dalle scaglie e dalle pinne, si lavano e poi si mettono sulla griglia già unta con olio, su fuoco piuttosto vivace. Dopo pochi istanti di cottura, si condiscono con sale, e poi si girano, affinché coloriscano bene da tutte e due le parti. Poi si servono conditi con olio e succo di limone.

A questi piatti si accompagna egregiamente l'*Elba bianco* (a denominazione d'origine controllata) e il *Procanico* (a denominazione geografica).
..... e buon appetito !

P.S. Data la notevole richiesta, vi consigliamo di prenotare i bianchetti presso la vostra pescheria.

Central Copy Elba snc.

Via Carpani, 124 PORTOFERRAIO
Tel: (0565)916830

Esclusivisti per l'Isola d'ELBA

Fotocopiatrici — Calcolatori — Minicomputers — Macchine per scrivere
Arredamenti per ufficio

Misuratori fiscali omologati

Assistenza tecnica (con personale specializzato elbano)