

La ricetta di cucina

SPIGOLA AL FORNO sull'onda di patate e di limoni tagliati a rotelle

È un piatto — vi assicuro — dalla digestione facile e talvolta anche veloce. Si racconta infatti che Cosimo de' Medici venne una volta a controllare i lavori del Camerini e gli prepararono questo gustoso piatto. Fece una scorpacciata così solenne, che gli venne anche la diarrea. Attraversando il canale di Piombino, nel ritorno a Firenze, ebbe a soffrire maledettamente il mare e, sotto sforzo per i conati di vomito, gran parte della spigola gli finì nelle mutande. Fu così che la sua guardia del corpo gli chiese: "Duca, avete bisogno?" E Cosimo, uomo di spirito, rispose: "Non preoccuparti, porto le mutande lunghe, legate alle caviglie. D'altra parte la spigola aveva le ruote

molto unte, e non mi è stato possibile fermarla."

Ingredienti: mezza spigola oppure 1 Kg. (a seconda di quanti siete), olio di oliva due bicchieri e mezzo, patate grosse tagliate a rotelle di 2 cm. di spessore, tante da ricoprire il fondo della teglia, e sopra ogni fetta di patata una rotella di limone. Mettere in fusione il pesce ben pulito e squamato (meglio la sera prima e poi tenere in frigo) in un recipiente avendo l'accortezza di fare due tagli sul dorso del pesce. Ungere con olio e abbondante sale fino la spigola insieme a un trito di aglio, rosmarino, salvia e una foglia di alloro. Non dimenticate il peperoncino.

Preparazione

ecco tu poni
sulle ruote
di limoni,
il bel pesce
che in fusione
hai lasciato
con passione
riversando
sopra questo
tutto l'unto
ed anche il pesto.
Metti in forno
già scaldato,
che i duecento
avrà toccato.
Cuocerà
una mezz'oretta
poi, con calma
e senza fretta,
va con cura
rivoltato
perché cuocia
l'altro lato.
Resta all'erta,
guarda ancora
che non passi

Qui ci vuole
un bel tegame,
l'allusione
è fuori esame;
non si tratta
di un carretto
non sarebbe
poi corretto.
Le patate
ed i limoni,
fatte a ruote
con i cerchioni,
adagiate
van sul fondo
del tegame
un po' profondo
dove l'olio
hai già versato,
due bicchieri
e un ammezzato.
Le patate
metti prima,
il limone
va di sopra
e non solo per la rima.
Ora il pesce

un quarto d'ora.
È già pronto
il pesce bello,
così sforni
il tuo gioiello
di preziosi
e di diamanti
per la gioia
degli astanti.
Va servito
preparato
e sul piatto
già sliscato.
Con il pesce
va il suo olio
le patate
a suo rosolio.
Non ti crucci
sospirando
se il tuo ospite
assaggiando
alzerà
fino alle stelle
di patate
le rotelle.

CITROËN 

CONCESSIONARIE

Autoconcessionarie Fantozzi

di Fantozzi Elvio & C. s.n.c.

Sede - Esposizione - Ricambi:

57037 Portoferraio - Loc. Antiche Saline

Tel. (0565) 915019 · 917676