

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Burrida

Tipico antipasto cagliaritano da fare in abbondanza!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
45 minuti

Ingredienti

- Gattucci di mare - 2 di media grandezza con il fegato
- olio - mezzo bicchiere medio
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- noci - 6
- aceto - 1 bicchiere
- vernaccia - mezzo bicchiere (facoltativo)
- sale e pepe - q.b.

Preparazione

Comprate i gattucci già spellati, ma assicuratevi che abbiano il fegato!! Fateli bollire in acqua salata per circa 15 minuti. Da freddi, tagliateli a piccoli pezzi e adagiateli in un piatto fondo. Nel frattempo che cuoce il pesce, in un altro tegame versate l'olio, fate riscaldare e aggiungete il fegato. Fatelo rosolare dolcemente con il prezzemolo e l'aglio tritati finemente e, aiutandovi con i rebbi di una forchetta lo fate spappolare. Aggiungete le noci che avrete già tritato (anche nel mixer con un goccino d'olio). Infine versate l'aceto, e dopo averlo fatto restringere un po', aggiungete la vernaccia (che renderà il tutto più delicato ed è quindi facoltativo!). L'antica ricetta prevede che anche il fegato sia bollito!! Fate sobbollire dolcemente fino a quando la salsa sarà ristretta. Aggiustate di sale e pepe. In recipiente sistemate i pezzi di gattuccio lessato e ricoprite con la salsa ben calda. Coprite e lasciate riposare almeno 24 ore prima di servirlo.

