

ISBN: 978-88-5520-164-3

© Copyright 2022

CIERRE EDIZIONI

via Ciro Ferrari 5, 37066 Sommacampagna, Verona  
tel. 045 8581572 • edizioni.cierrenet.it

**Dolores Maria Bertoncello**

# RICETTE DI UN'ANTICA PESCHERIA



  
CIERRE  
edizioni

# SOMMARIO

7      Presentazione

## RICETTE

- 11      Alici marinate
- 12      Anguilla in *saòr*
- 13      Anguilla o capitone al forno
- 14      Anguilla o capitone alle braci
- 15      Antipasto di scampi
- 16      Astice o aragosta al forno
- 17      Astice o aragosta alle braci
- 18      Bocconcini di trota ai funghi
- 19      Bullate e garusoli (o bulli) bolliti
- 20      Calamari al burro
- 21      Calamari ripieni
- 22      Canestrelli fritti
- 23      Canocchie (o cicale) in tegame
- 24      Canocchie (o cicale) al vapore
- 25      Capesante al vapore
- 26      Capesante e scampi
- 27      Capesante gratinate
- 28      Cotolette di sarde
- 29      Cozze alla Chioggiotta o in “caciopipa”
- 30      Cozze alla marinara
- 31      Cozze gratinate
- 32      Dentice al sale
- 33      Fave al brandy (o fasolare)
- 34      Filetti di San Pietro al latte
- 35      Frittata di bianchetti e convolvoli (rosata)
- 36      Fritto misto
- 37      Gabilò fresco bollito (merluzzo)
- 38      Involtini di filetti di sogliola
- 39      Moleche ripiene
- 40      Ostriche e tartufi crudi (o noci di mare)
- 41      Paella (prima parte)
- 43      Paella (seconda parte)

- 44 Persico al vino con cipolla
- 45 Pesce spada ai porri
- 46 Pesce spada al vino bianco frizzante
- 47 Polpi al sedano
- 48 Polpette di cavedano (cavazzino) o trota
- 49 Rana pescatrice (coda di rospo) con patate
- 50 Razza e grongo alle olive
- 51 Ricetta curiosa: antipasto di lumachine
- 52 Riso al brodo di rombo (e filetti di rombo al burro)
- 53 Riso al nero di seppia
- 54 Risotto alle rane
- 55 Risotto di canestrelli
- 56 Risotto di mazzole
- 57 Risotto di scampi
- 58 Risotto di scampi e tartufi (o noci) di mare
- 59 Salmone alle verdure
- 60 Salmone macerato
- 61 Sarde al forno
- 62 Scampi al finocchio selvatico
- 63 Seppie ripiene ai ferri
- 64 Spaghetti ai "cappelli cinesi"
- 65 Spaghetti alle cappelunghe
- 66 Spaghetti alle cozze (mitili)
- 67 Spaghetti alle masenete (piccoli granchi)
- 68 Spaghetti alle vongole (arselle)
- 69 Spiedini di pesce
- 70 Tonno in tegame
- 71 Tranci di leccia o ricciola al cartoccio
- 72 Triglie in padella
- 73 Trota al limone
- 74 Trota al naturale
- 75 Trota all'erba cipollina
- 76 Trota esotica
- 77 Zuppa di pesce
- 78 Zuppa di piccole mazzole (gallinelle o lucerne)
- 79 Zuppa di scorfano (scarpèna)

## NOTIZIE E CURIOSITÀ

82	Anguille
83	Vongole
84	Cozze - Gamberetti
85	Gamberi di fiume - Allevamenti
86	Il fosforo - Tartarughe
87	Uova di seppia - Rane e ranaioli
88	Fermo pesca - Piovre
89	Pulizia delle conchiglie - Canestrelli e capesante - Odore di ammoniaca
90	Cappelunghe - Triglie
91	Merluzzo - Polpo
92	Ghiaccio e ostriche - Moleche
93	Fritto - Rana pescatrice - San Pietro
94	Rombo - Bianchetti e rosata
95	Calamari - Aragoste
96	Canocchie - Razza e grongo
97	Sabbia per voliere - Il “mistero” della tartaruga
98	Pesci... nel prato
99	Strani pesci
100	Una sirena “silenziosa”
101	Conchiglie e... altro
102	Romeo
103	Lezione di scienze

# PRESENTAZIONE

**U**n grazie a tutti voi che avete scelto di leggere e “convivere” con queste mie pagine, dettate da una lunga esperienza di lavoro, contraddistinta dall’attenzione e dall’amore verso i doni del mare.

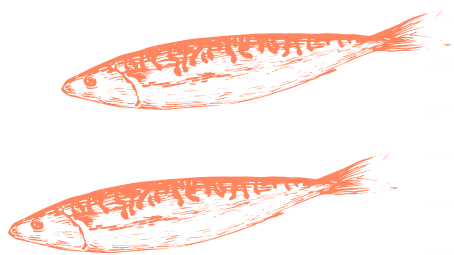
Questa storia inizia nei primi anni sessanta, quando io e mio marito abbiamo rilevato una licenza per la vendita di prodotti ittici, e ci siamo specializzati nel pescato proveniente prevalentemente dal mare Adriatico, quindi nell’offerta di pesce fresco, direttamente dal peschereccio al negozio.

Amici e clienti ci hanno sempre chiesto, negli anni di attività, di rendere pubbliche le nostre ricette, colpiti dal grande amore che dimostravamo per il nostro lavoro e perché desideravano un aiuto per poter gustare al meglio i prodotti del mare che acquistavano da noi con fiducia. Il mare donava il sapore del pesce, la ricetta esaltava il gusto e ne facilitava la preparazione. Eravamo soliti andare personalmente al Mercato ittico di Chioggia per rifornire la nostra pescheria, la “Casa del pesce” in Piazza delle Erbe a Verona. Mio marito faceva due o tre viaggi settimanali partendo da Verona alle tre di notte per rientrare verso le nove in negozio con il pesce fresco, in molti casi più che fresco, proprio vivo. Abbiamo terminato l’attività e chiuso il negozio nel 1986, dopo circa 25 anni di attività, ma siamo rimasti affezionati al mare, e in casa nostra si preparano ancora le pietanze che abbiamo imparato a preparare ad apprezzare negli anni.

Questo ricettario, come una piccola enciclopedia ricca di notizie, di esperienze e di curiosità, è nato quasi su commissione, su richiesta di chi aveva già conosciuto un nostro precedente mini-ricettario, da noi distribuito come omaggio già intorno alla metà degli anni settanta, in occasione delle festività natalizie. A quel tempo, era normale da parte dei negozianti di prodotti alimentari offrire un omaggio alla clientela. E allora, buon appetito con le mie ricette.

# Ricette





## INGREDIENTI

300 g di alici freschissime  
3/4 limoni con buccia  
edibile  
2 cucchiaini di aceto bianco  
olio extra vergine di oliva  
q.b.  
sale, pepe q.b.

Per 4 persone

Difficoltà



Tempo: 30 minuti

# ALICI MARINATE

## ESECUZIONE

Al momento dell'acquisto, controllando il colore argenteo, l'occhio bombato e l'aspetto del corpo bello sodo, sarete certe della freschezza. A casa togliete loro la testa e rimuovete contemporaneamente le interiora, poi diliscatele dividendole in due filetti, il tutto senza lavarle. Terminato il lavoro, mettete i filetti in un contenitore con il fondo precedentemente inumidito con del succo di limone e cosperso con poco sale fino. Preparate degli strati cospargendo ogni volta. limone e poco sale. Alla fine coprite uniformemente con limone, mettete il coperchio e tenete in frigorifero non meno di 10-12 ore. Trascorso il tempo, sgocciolate bene e passate le alici in un vaso di vetro. Copritele con l'olio e l'aceto, facendo attenzione che non restino vuoti d'aria, poi chiudete bene e riponete in frigorifero non meno di dieci giorni. Le alici così preparate sono ottime per stuzzicare l'appetito. In compagnia di amici, presentatele su crostini spalmati di burro, otterrete un ottimo risultato. Le alici marinate le trovate anche in commercio, ma volete mettere la soddisfazione di prepararle in proprio? Essendo senza conservanti, una volta aperte vanno tenute in frigorifero e consumate entro due settimane.





## INGREDIENTI

- 2 anguille medie
- 1 litro d'olio di semi di arachide o di girasole, spremitura a freddo
- 2 cipolle medie
- 1/3 di bicchiere di aceto di mele
- poca farina
- sale e pepe q.b.

Per 4 persone

Difficoltà 

Tempo: 40 minuti

# ANGUILLA IN SAÒR

## ESECUZIONE

Pulite, lavate e tagliate le anguille a pezzi. Asciugate i pezzi con carta assorbente da cucina, infarinateli e frigeteli nell'olio molto caldo. Quando vedrete che incominciano ad avere una buona rosolatura toglieteli, disponeteli in una terrina e cospargeteli di pepe. Al termine passate la parte più limpida dell'olio in un'altra padella, dove metterete le due cipolle tagliate sottili. Salate e friggete piano piano fino a quando saranno appassite. Aggiungete poi l'aceto, mescolate per 2-3 minuti e versate il tutto sopra le anguille. Possibilmente preparate questo piatto il giorno prima, acquisterà più sapore. Potete tenere il tutto in frigorifero per qualche giorno. Contorni per questo piatto sono senza dubbio insalate miste di stagione.

## SUGGERIMENTI

Questa è una variante della più famosa ricetta fatta con le sarde, che si può fare anche con piccole triglie, alici, aguglie tagliate a pezzetti, surelli o piccole mazzole.



## INGREDIENTI

- 1 anguilla o capitone di 1 kg
- ½ bicchiere d'olio extra vergine di oliva
- ½ bicchiere di vino bianco secco
- ½ cucchiaino di capperi strizzati dal loro aceto
- 300 g pomodorini tipo cirietto
- sale e pepe q.b.

Per 4 persone

Difficoltà 

Tempo: 45 minuti

# ANGUILLA O CAPITONE AL FORNO

## ESECUZIONE

Se non siete capaci, chiedete al vostro pescivendolo di spellare l'anguilla, risulterà così meno grassa. Sistematela in una pirofila, potete lasciarla anche intera disponendola a cerchio, oppure tagliarla a pezzi. Aggiungete l'olio, i pomodorini tagliati a metà, i capperi tagliuzzati ed il vino, salate e pepate, passate poi al forno già caldo a 250° per 30 minuti. A metà cottura, giratela e bagnatela con il suo sugo. Se incontra i vostri gusti, potete affiancare delle patate, avranno la stessa cottura. Condite con olio, pepe, sale e aceto balsamico. Contorni consigliati: finocchio e carote bollite.

## SUGGERIMENTI

Potete allo stesso modo cucinare: sgombro, volpina (muggine), cefalo, lucerna. Il risultato sarà ugualmente piacevole e appetitoso.