



Ingredienti: (6 persone)

2 Kg. di luccio

6 cipolle

sale e pepe

50 gr. di crackers

mezzo bicchiere di acqua fredda

due carote

un cucchiaino di zucchero

gnocchi di patate.

Pulire e lavare il pesce, liberarlo di testa, coda, spina e pelle (da conservare). Mettere nel frullatore i crackers, aggiungere il luccio tagliato a cubetti, sale, pepe, zucchero ed acqua, tritare fino ad ottenere un composto omogeneo correggendo eventualmente con altra acqua. Riporre il composto al fresco.

Affettare le carote e le rimanenti cipolle.

In una pentola mettere un litro e mezzo di acqua, testa, coda, pelle e spina del pesce, carote e cipolle, portare ad ebollizione, ricavare dal composto precedentemente preparato delle palline di circa 2 cm. di diametro e lasciarle cadere nel brodo in leggera ebollizione.

Coprire e cuocere per un'ora e mezza, rimestando di tanto in tanto.

Versate gli gnocchi direttamente nei piatti; coprirli col brodo di cottura passato al setaccio.

Servire freddo.

Ricetta tratta dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra"