



Un tempo era chiamato solo pesce lesso. Si cuoceva sempre in acqua insaporita da un soffritto di olio, bietola, broccoletti (rapi), sedano , aglio, rosmarino e sale.

Il pesce doveva essere tolto dall'acqua prima che si rompesse e veniva poi messo sul piatto, ricoperto con le erbe di cottura, e condito con un goccio di sale e aceto.

L'acqua di cottura non era gettata via, ma, colata, serviva per cuocervi la pasta o il riso o per bagnare il pane della zuppa.

Il pesce lesso si mangiava così solo se di dimensioni non troppo piccole. Oggi il pesce viene messo a bollire in acqua e "odori" (aglio, prezzemolo, pomodoro, bietola e sedano), ma senza soffritto.

I pescatori lo condiscono con aglio e prezzemolo crudi e tritati, olio e aceto.

I ristoranti del Trasimeno lo servono con salsa verde e maionese e guarnito da spicchi di limone.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".