CAVASSII EN SGUASSET

Ingredienti:
un cavedano da 1 Kg. o più
un ciuffo di prezzemolo
400 gr. di biete o coste
una carota
una cipolla
un bicchiere di olio extravergine di oliva
600 gr. di piselli lessati
sale e pepe

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 20'
Tempo di cottura 45'

Soffriggere nell'olio extravergine di oliva le verdure, grossolanamente tagliate. Aggiungere il cavedano intero, pulito e squamato e rosolarlo molto bene da ambo le parti. Pepare e salare quanto basta. Indi unire i piselli lessati e il prezzemolo tritato e cuocere a fuoco lento per mezz'ora circa, aggiungendo - se necessario - un bicchiere di acqua o brodo. Addensare e servire con polenta calda.

Gianni Malfer
Garda

CAVASSII EN SALSA

Ingredienti:
un cavedano da 1 Kg.

Per la salsa di agole:
due bicchieri di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di aceto
300 gr. di agole salae

Per la salsa verde:
due bicchieri di olio extravergine di oliva
mezzo bicchiere di aceto
un cucchiaio di capperi
mezzo spicchio di aglio
un ciuffo di prezzemolo
un albume d'uovo
sale e pepe

Difficoltà ♀
Tempo di preparazione 30'
Tempo di cottura 30'

Lessare il cavedano nel classico court-bouillon. Spolparlo con pazienza, onde togliere tutte le spine, anche le più piccole, e disporlo in un ovale di portata.
Per la salsa di agole: mettere in padella a freddo nell'olio extravergine di oliva le agole salae, private della testa e tagliate a pezzetti. Soffriggere per bene, aggiungere l'aceto e consumare per una decina di minuti.
Per la salsa verde: amalgamare nell'olio extravergine di oliva capperi, aglio e prezzemolo finemente tritati, l'albume dell'uovo sodo e l'aceto. Salare e pepare a piacere.

Versare la salsa prescelta sul pesce ed attendere almeno un paio d'ore prima di consumarlo.

Giovanni Zamboni (Zanata)
Assenza di Brenzone