CAVEDANO MARINATO

Ingredienti:
1 Kg. o più di cavedano
farina bianca
olio per friggere
due bicchieri di aceto bianco
due bicchieri di acqua
alloro
bacche di ginepro
chiodi di garofano
altri aromi secondo il gusto personale
due spicchi di aglio

Difficoltà ♀
Tempo di preparazione 10'
Si consuma dopo qualche giorno

Pulire e squamare i cavedani e ridurli a tranci di 4-5 cm. Infarinare e friggere, finché i pezzi risultino ben dorati. A parte far bollire acqua e aceto, in quantità bastante per coprire poi il cavedano fritto. Aromatizzare il liquido con alloro, chiodi di garofano, bacche di ginepro in quantità a piacere o altro, a seconda del gusto personale. In un recipiente sistemare per bene i tranci di cavedano ancora caldi e coprire con la soluzione aromatizzata bollente, aggiungendo qua e là qualche fettina di aglio. Si potrà consumare anche dopo un solo giorno, ma aspettando un po' guadagnerà in sapore e morbidezza. Si conserva a lungo in luogo fresco, purché sempre immerso nella marinata.

Gianni Pachera
Piovezzano

FILETTI DI CAVEDANO SOTTO OLIO

Ingredienti:
cavedani di medio peso
sale fino
olio extravergine di oliva

Difficoltà ♀♀
Tempo di preparazione 30'
Si consuma dopo 30 giorni

Sflilettare i cavedani e lasciare i filetti al sole ad asciugare per almeno 5-6 ore. Disporli poi a strati in un recipiente, cospargendo non troppo abbondantemente con il sale. Coprire con l'olio extravergine di oliva, avendo cura che i filetti rimangano ben pressati sotto l'olio. Lasciar riposare almeno trenta giorni. Si consumano scottati sulla piastra e conditi con un filo di olio extravergine di oliva e una manciatina di prezzemolo fresco tritato finemente.

Sergio Novali
Albergo ristorante "Mezzolago" - Mezzolago (Pieve di Ledro)

I denti del cavedano, come quelli della tinca, diffondono un disgustoso amaro di fiele. Cucinandolo intero o utilizzando la testa per il fumetto, è consigliabile toglierli.