

*La Murena di ARL*

*Pesce strano e terribile con un immaginario collegato a schiavi urlanti e Murene simii ad anaconda di un video game.....*

*in realta' pesce facile da sparare, meno da finire, ma ancora meno da pulire....*

*Va incisa la pelle dietro le branchie e con l'aiuto di pinze, va spellata completamente....una bella fatica e poi si butta un bel tratto di coda.*

*MURENA FRITTA di almeno 1 e 1/2 KG Tagliata a trance sottili 1 cm, infarinate e fritte in tegame con olio e burro + 1 spicchio di aglio e una foglia di alloro.*

*I tranci vanno asciugati e tenuti caldi e croccanti in forno prima di servirli con sale pepe e limone a parte*

*Quelli che avanzano si usano per uno scaveccio (Vedi Murena di Pantelleria)*

*MURENA ALL'ANTICA deve essere grossa e nutrita a carne umana .....No , vabbe', anche a pesce.....*

*Trance spesse 2 o 3 cm, Un tegame a bordo alto, soffriggere una Julienne di sedano, carota, cipolla, uno spicchio di aglio, 1 foglia di alloro Pepe Szechuan in grani o peperoncino; aggiungere i pelati, un poco di ginger e un bicchiere di vino rosso e a bollore aggiungere i tranci di murena fino a farli coprire dalla salsa. Prima di spegnere spruzzare con aceto Balsamico ( Va bene anche l'imitazione...), poca scorza di arancia e limone, e mandorle tostate a lamelle, a piacere un poco di uvetta o di datteri tritati*

*A cottura lasciar riposare, volendo pulire le trance dalle lische e servire con tanti crostoni di pane.*

*Vino: Falerno Rosso*