

Razza al Burro Nero di ARL

Si puo' fare anche con la rana pescatrice, usando trance di coda, entrambi strani pesci che a primavera possono capitare.....

Meglio la razza chiodata.

Tagliare le ali, eliminare anche la parte piu' esterna senza carne.....spellare le ali con lama affilatissima.....

farne scaloppe grandi come il palmo della mano di Gabrielle (se fosse la mia sarebbero fiorentine..)

Infarinatete e sotolate bene.

In Tegame fate andare abbondante burro rosolato fino al color nocciola (nero e' un modo di dire)

Rosolate le scaloppe di razza, asciugatele, salre e pepare e tenetele al caldo in forno.

Buttate via il burro nero rimasto, senza perdere il fondo di cottura ricco di sapori, rapidamente a fiamma alta, aggiungere poco vino bianco, abbondanti capperi sott'aceto e prezzemolo, deglassando bene.

Si versa il tutto sulle scaloppe e si serve con delicate patate al vapore.

Ci sta bene un Grignolino freddo....