

*Ricetta per il Serra di Michele Rubbini*

*Il pescione è stato fatto a tranci (meglio se prima ? stato squamato).*

*Ho pelato una decina di patate, lavato 2 zucchine, 1 peperone, e pulito mezza cipolla.*

*Ho messo tutte le verdure nel robot per grattugiarle (fino ad avere una julienne mista).*

*Ho mischiato alla stessa 2 pomodori a cubetti piccolini ed un po' di olio di oliva.*

*250 cc di vino bianco sul fondo di una teglia da forno.*

*Ho fatto un fondo alla teglia con queste verdure.*

*ogni trancio è stato avvolto con una fetta di lardo bianchissimo (no guanciaie, no pancetta altrimenti cambia il sapore del pesce).*

*ho depositato il trancio lardellato sulle verdure, ho salato con una salamoia da pesce di quelle gi? pronte (misto di sale, rosmarino, ed altri odori) ed ho coperto completamente ogni trancio con le rimanenti verdure.*

*Una spolverata di prezzemolo sopra a tutto.*

*In forno a 150 gradi per una mezz'ora/40 minuti.*

*Si serve ogni trancio con le verdure di competenza (quelle che lo ricoprono).*