

SEZIONE DEL TONNO



I TAGLI DEL TONNO

MACCARONE: Già chiamato "Scapece", è stato il primo taglio del tonno anticamente selezionato dai tonnaroti di Sicilia. Si divide in 3 parti: la superficiale è piuttosto magra; la laterale è morbida e la bassa, attaccata al midollo è più gustosa e cremosa.

VENTRESCA: È la parte del tonno attaccata alle cavità viscerali. Deve la sua notorietà al suo inconfondibile sapore cremoso.

IL TARANTELLO: Si tratta di un filetto di carne molto morbido posizionato sopra la ventresca rispetto alla quale ha circa il 30% in meno di grassi.

IL TONNO: È un trancio di carne ricavato dalla parte centrale del pesce. È un taglio molto magro.

BRESAOLA DI TONNO: Si ricava da 4 lunghi muscoli, attaccati alla spina dorsale, che partono dalle vicinanze dell'ombelico fino alla coda.

FICAZZA (SALAME DI TONNO): La carne ottenuta dalla ripulitura della spina dorsale viene tritata, condita e insaccata.

Le Ricette

ANTIPASTO SAPORITO

Tagliare a fettine sottili bresaola di tonno, bresaola di pesce spada, tonno affumicato e pesce spada affumicato. Mettere le fettine in un vassoio e condire con olio d'oliva, limone e pepe. Servire dopo 30 minuti.

LA FICAZZA (SALAME DI TONNO), tagliata a fettine, si può gustare semplicemente con un filo d'olio d'oliva oppure sopra un'insalata di pomodoro e cipolla condita con olio d'oliva e aceto.

L'UOVO DI TONNO si può preparare nei seguenti modi:

PIATTO FREDDO

Tagliare a fettine l'uovo di tonno, sistemarle in un vassoio e insaporire semplicemente con del buon olio d'oliva.

BRUSCHETTE DELLA MATTANZA

Frullare l'uovo di tonno lasciando la granelatura un pò grossolana, aggiungere olio d'oliva e condire le bruschette.

SPAGHETTI DEL RAIS (CON UOVO O SALAME DI TONNO)

Togliere la pellicina e frullare (o tritare) le fettine di uovo o salame di tonno, tagliate il giorno prima e lasciate seccare all'aria. A parte, preparare un soffritto, a fuoco dolce, con olio d'oliva, aglio, prezzemolo, pomodoro ciliegino e, a piacere, peperoncino.

Nel frattempo cuocere al dente gli spaghetti e, appena pronti, aggiungerli al soffritto assieme all'uovo o salame di tonno. Rigrare in padella e servire. A piacere nel piatto si può aggiungere uovo o salame di tonno frullato.

PESCE SALATO (MINNULA CU L'OVA)

Rosolare il pesce sulla piastra o griglia fino a renderlo di colore marrone. Spellarlo e mettere la carne e le uova del pesce sott'olio con l'aggiunta di un pizzico di pepe. Consumare dopo un paio di giorni insieme all'insalata di pomodoro.

BUDELLO DI TONNO ROSOLATO

Lavare per bene e lasciare il budello a bagno per togliere il sale in eccesso. Asciugare, rosolare, tagliarlo a pezzi e metterlo in una ciotola condito con olio di oliva e pepe.

POLMONE DI TONNO AL POMODORO

Lavare per bene e tagliare a piccoli pezzi il polmone togliendo eventuali impurità. Preparare un soffritto con olio d'oliva, cipolla e basilico e subito dopo aggiungere pomodoro per il doppio del peso del polmone.

Dopo alcuni minuti aggiungere il polmone e lasciate cuocere finché la preparazione diventa densa. Spolverare con basilico tritato e servire.

LATTUME

Lavare il "lattume" sotto l'acqua corrente e farlo sbollentare per pochi minuti per togliere l'eccesso di sale.

Asciugarlo per bene con un panno e farlo dorare su una graticola a fiamma viva (lo stesso risultato si può ottenere tramite il grill del forno).

Tagliare il "lattume" a strisce e riporlo in un barattolo, coprire d'olio extra vergine d'oliva e aggiungere pepe a piacere.

POLPO ESSICCATO

Mettere a bagno il polpo essiccato per circa 12/15 ore cambiando l'acqua almeno 2 volte. Asciugare per bene e farlo rosolare su una graticola a fiamma viva (in alternativa si può usare la piastra o il grill del forno).

Tagliarlo a pezzetti e condire con olio, limone, pepe e prezzemolo.

Un altro eccellente risultato si ottiene cucinando il polpo affogato in un tegame di terracotta con pomodoro fresco a pezzetti, aglio, pepe e prezzemolo.

"GHIOTTA DI VENTRE" DI TONNO CON CRASTUNA (LUMACHE)

Tenere a bagno la "ventre" di tonno da 1 a 3 giorni a seconda delle sue dimensioni. Cambiare l'acqua per 3 volte al giorno.

Asciugarla e tagliarla a strisce, metterla in una pentola con acqua fredda e portare a ebollizione per 3 volte cambiando ogni volta l'acqua.

Nel frattempo lavare e sbollentare le lumache e metterle in una capiente pentola assieme alla "ventre" di tonno, zucchina lunga, pomodoro a pezzetti, patate a pezzi, cipolla, sale, pepe e olio q. b.

Lasciare cuocere per circa 20 min. avendo cura di aggiungere un pò d'acqua se la zuppa si addensasse troppo.