

PULIRE I PESCI TONDI

I pesci tondi, al contrario di quelli piatti (come per esempio la sogliola) rappresentano la maggioranza dei pesci, hanno forma tondeggiante e un occhio per lato; fanno parte della famiglia dei tondi il branzino, l'orata, la spigola, il nasello, il salmone ecc.

Ecco come fare per pulire un pesce tondo:



1) Appoggiate il vostro pesce su un tagliere e cominciate con l'eliminare le pinne: usando delle forbici cominciate a eliminare quelle laterali, situate vicino alla testa, cominciando da un lato; girate ora il pesce dal lato opposto ed eliminate, nello stesso modo l'altra pinna. Tenendo appoggiato il pesce sul tagliere togliete ora la pinna ventrale, posizionata nella parte inferiore del pesce.



2) Alzate ora con le dita la pinna dorsale e, aiutandovi con la forbice, tagliate anch'essa. Tagliate a questo punto la pinna anale.



3) Tagliate infine le pinne della coda. Passate ora sopra il pesce un grosso coltello (oppure con uno squamatore o una conchiglia) per eliminare le scaglie. Per evitare che le scaglie schizzino per tutta la cucina, potete mettere il pesce in un sacchetto e procedere con la squamatura.



4) Prendete ora il vostro pesce e, partendo dal buchino che si trova vicino al ventre (ano), tagliate la pelle con una forbice fino alla testa. Aprite il pesce, divaricandolo con le mani e staccate le interiora nel punto in cui sono unite alla testa, quindi buttatele.



5) Prendete ora il pesce, sciacquate il ventre sotto l'acqua corrente ed eliminate ogni traccia di sangue. Una volta pulito il pesce all'interno, passatelo sotto l'acqua corrente pulendolo per bene anche all'esterno.

