



La spinatura del pesce da farcire

Spinatura dei pesci piatti (rombo, sogliola). Dopo aver pulito ed eliminato le pinne laterali del pesce, spellarlo (se si tratta di sogliola), appoggiarlo su un tagliere con il lato scuro verso l'alto e con la punta del coltello a lama flessibile, incidere la lisca centrale dalla testa alla coda, quindi inserire il coltello nell'incisione e, mantenendosi aderenti alla spina dorsale, far scivolare la lama tra la lisca e la polpa del pesce sollevando i filetti, ma lasciandoli attaccati al bordo esterno e dalla parte della testa e della coda. Con le forbici, tagliare la lisca nei pressi della testa e della coda e con molta cautela far passare la lama del coltello nella parte sottostante per facilitare il distacco della lisca.



Spinatura dei pesci tondi (spigola, salmone, trota, ecc). Dopo aver pulito ed eviscerato il pesce dalle branchie, poggiarlo sul tagliere con la coda rivolta verso di noi e la zona dorsale a destra. Con il coltello per sfilettare, incidere il dorso del pesce su entrambi i lati della lisca centrale, e far scivolare la lama fino a dividere la lisca dalla carne, ma lasciando il pesce unito dalla parte del ventre e dalla parte della testa e della coda. Con le forbici, tagliare la lisca nei pressi della testa e della coda e con molta cautela eliminarla.

La spinatura del pesce tondo da farcire può avvenire anche dal ventre: dopo aver pulito ed eviscerato il pesce dallo stomaco, procedere come sopra.

Spinatura di acciughe e sardine. Questi pesci, essendo di piccole dimensioni, possono essere spinati con le dita. Dopo aver staccato la testa ed eliminato le viscere con le mani, procedere, in modo delicato, all'apertura dei filetti, quindi staccare la lisca centrale e tagliarla in prossimità della coda. Eliminare la lisca, eventualmente la pinna dorsale e sciacquare bene il pesce.