

Gallinella, Coccio



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Triglia lucerna

Famiglia

Triglidae (Triglidi)

Ordine

Scorpaeniformes (Scorpeniformi)

Corpo allungato ed assottigliato nella parte posteriore, ricoperto di piccole squame non presenti nella parte anteriore ventrale. Muso appuntito con bocca grande. Mascella superiore più sporgente dell'inferiore entrambe munite di piccoli denti appuntiti. Dotato di 2 pinne dorsali munite di spine, una pinna anale, pinna codale arrotondata. Colorazione rosso-bruna sul dorso a volte punteggiata di macchie, biancastra sul ventre. Pinne violacee. Lunghezza 30-75 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni gustose e sode. Commercializzato fresco, congelato, affumicato.

Particolarità

Ha le due pinne pettorali molto grandi, quando si aprono sembrano due ventagli.

Come riconoscere se è fresco

La freschezza si riconosce dalla colorazione viva e dalla compattezza delle carni.

Pulizia e trattamento

Praticare un'incisione sul ventre per eliminare le interiora.

Preparazioni tipiche

Può esser cucinato per creare zuppe. Sfilettata può essere cotta al vapore e gustata assieme a verdure, oppure cotta al forno cosparsa di pan grattato ed un trito di aromi fatto con scalogno, rosmarino, aglio e un pizzico di pepe fresco macinato al momento.

Il gusto delicato ma corposo della gallinella ben si presta per preparare condimenti per la pasta e per il risotto.

Dove si pesca

Vive sia in profondità in fondali fangosi che fra gli scogli. Si pesca con reti radenti e con le lenze. È comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.