

Melù



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Micromesistius poutassou

Famiglia

Gadidae (Gadidi)

Ordine

Gadiformes (Gadiformi)

Corpo molto allungato e snello ricoperto di squame. Bocca grande con mascella inferiore più allungata della superiore, entrambe provviste di denti aguzzi. Testa conica, muso appuntito, occhio grande. Provvisto di 3 pinne dorsali, 2 anali, pinna codale stretta. Colorazione grigio-azzurro sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre. Lunghezza 20-40 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni buone, di sapore delicato, anche se un po' molli. Viene commercializzato fresco sia intero che in filetti.

Come riconoscere se è fresco

La carne deve risultare compatta e soda, non deve rimanere lo schiacciamento se premuto con le dita.

Pulizia e trattamento

Eliminare le interiora praticando un taglio sul ventre, togliere le branchie che si staccano con facilità.

Preparazioni tipiche

Fritte o in forno.

Dove si pesca

Vive in profondità sino a 400 metri, sui fondali sabbiosi. Si pesca con lenze di fondo e con reti a strascico. Diffuso nel bacino occidentale del Mediterraneo e nell'Atlantico soprattutto orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.