

Pesce stella, Leccia



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Lichia amia

Famiglia

Carangidae (Caragidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo allungato, ovaliforme, ricoperto di piccole squame. Muso appuntito con bocca ampia ed occhio piccolo. Mascelle dotate di più file di piccoli denti. Provvisto di 2 pinne dorsali, una pinna anale, pinna codale molto forcuta.

Colorazione grigio-azzurra sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre, pinne scure. Lunghezza da 40 cm sino ai 2 metri, alcuni esemplari raggiungono anche i 20-30 chili di peso.

Caratteristiche organolettiche

Carni apprezzate dal sapore delicato. Commercializzato fresco, congelato, affumicato, salato ed essicato.

Particolarità

È molto simile alla “ricciola”, anche se più piatto ed è caratterizzato da una specie di “triangolo” sul dorso.

Come riconoscere se è fresco

La freschezza si riconosce dalla colorazione viva e dalla carne compatta e soda.

Pulizia e trattamento

Si eliminano le interiora aprendo il ventre partendo dalla coda. Per farne dei filetti, togliere la pelle utilizzando un coltello affilato ed estrarre la lisca che si toglie facilmente staccando la testa.

Preparazioni tipiche

In cucina il pesce serra viene spesso utilizzato come valido sostituto della più pregiata spigola. Si può usare per degli spaghetti all’acqua pazza con il pesce serra, per un secondo piatto, al forno con contorno di patate, in una tradizionale zuppa di pesce o per delle polpette. Il pesce serra, inoltre, si presta particolarmente bene anche alla cottura in crosta di sale, così come in umido.

Dove si pesca

Vive in profondità in branchi numerosi e si avvicina alla costa nella stagione primaverile. Si pesca con lenze e con reti a strascico. È una specie interessante per la pesca subacquea. Specie comune nel Mediterraneo e nell’Atlantico sia orientale che occidentale.

Stagionalità

È più facilmente reperibile in primavera.