

Ricciola, Leccia, Seriola



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Seriola dumerilii

Famiglia

Carangidae (Carangidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo fusiforme, ovale, molto allungato, ricoperto di piccole squame. Bocca ampia che raggiunge il centro dell'occhio abbastanza piccolo. Mascelle provviste di piccoli denti aguzzi, presenti anche sulla lingua. Dispone di 2 pinne dorsali, una pinna anale e pinna codale forcuta. Colorazione grigio-azzurra sul dorso, più chiara sui fianchi e sul ventre. I giovani esemplari sono caratterizzati da fasce verticali più scure. Lunghezza 30-90 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni ottime, sode, molto apprezzate. Commercializzato fresco, congelato, affumicato, salato ed essicato.

Particolarità

È un pesce simile alla "leccia" ma più arrotondato di questa, e non presenta la caratteristica del "triangolo" sul dorso. Le sue carni sono più pregiate e più gustose.

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.

Preparazioni tipiche

La ricciola ha una carne prelibata paragonabile a quella del tonno o del branzino. È un pesce che viene cucinato soprattutto alla griglia assieme ad altri pesci e a verdure di stagione ma può essere anche cotto in forno al cartoccio. La ricciola è ottima se mescolata assieme ad altri pesci e crostacei per dar vita a zuppe saporite oppure preparata in crosta di sale per la cottura al forno.

Dove si pesca

Vive sui fondali rocciosi o sabbiosi. Si pesca con reti a strascico o con le lenze. Specie comune nel Mediterraneo e nell'Atlantico sia orientale che occidentale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.