

Sughero, Suro, Sugarello



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Trachurus trachurus

Famiglia

Carangidae (Carangidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo e testa affusolati, privo di pinnule, provvisto lungo la linea laterale di scudetti spinosi. Bocca grande in posizione terminale, obliqua. Le mascelle sono munite di una fila di piccoli denti aguzzi presenti anche sulla lingua. Ha di due pinne dorsali, una pinna anale e pinna codale forcuta.

Colorazione verde-azzurra sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre, con una macchia nera sull'opercolo. Lunghezza 40-60 cm.

Caratteristiche organolettiche

Carni buone, variamente apprezzate. Commercializzato fresco, congelato, marinato, salato ed essicato.

Particolarità

Appartiene alla famiglia del "pesce azzurro".

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 utilizzando un coltello a punta. Estrarre la lisca che si toglie facilmente staccando la testa.

Preparazioni tipiche

È ottimo nella zuppa di pesce o alla brace.

Dove si pesca

Gli esemplari adulti raggiungono grandi profondità mentre i giovani rimangono più vicini alla costa. Si pescano con reti a strascico e con le lenze. È specie diffusa nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.