

Triglia



Tipo

Pesci Teleostei

Nome scientifico

Mullus barbatus

Famiglia

Mullidae (Mullidi)

Ordine

Perciformes (Perciformi)

Corpo fusiforme, allungato, ricoperto di grosse squame. Bocca posta in basso che supera la parte anteriore dell'occhio. Entrambe le mascelle sono provviste di piccoli denti, sotto il mento sono presenti due lunghi barbigli. Dotato di 2 pinne dorsali, una pinna anale, 2 ventrali e pettorali, pinna codale forcuta.

Colorazione rosata sul dorso e sui fianchi, argentea sul ventre. Lunghezza 30 cm circa.

Caratteristiche organolettiche

Carni ottime, commercializzato fresco o congelato.

Particolarità

A seconda della provenienza, si possono trovare: triglie "di sabbia", o "di fango", con muso arrotondato e colore rosato; triglie "di scoglio", la qualità migliore, con muso appuntito e colore rosso-giallo dorato; triglie rosse, con carni ottime.

Come riconoscere se è fresco

La triglia fresca ha pelle lucente con riflessi iridescenti, l'occhio vivace e le branchie rosse. La polpa deve essere soda ed elastica ed avere odore gradevole. Se le carni sono dure ed il colore è cupo, significa che la triglia non è fresca.

Pulizia e trattamento

La triglia è un pesce molto delicato, per cui è necessario, per pulirla, maneggiarla con attenzione per evitare che si rompa. Eliminare le squame; aprire il ventre per eliminare le interiora; è piuttosto difficile togliere le lisce: strapparle ad una ad una con una pinzetta. Se il pesce è di piccole dimensioni si può cucinare e consumare intero.

Preparazioni tipiche

Si presta a numerose preparazioni. I pesci di minori dimensioni sono eccellenti come componenti del fritto misto. I pesci di maggiori dimensioni possono essere cucinati in umido (alla livornese, con aglio pomodoro e zenzero o peperoncino), oppure al cartoccio. Eccellenti anche alla griglia.

Dove si pesca

Vive alla profondità di 300 metri sui fondali fangosi. Si pesca con reti radenti. È diffusa nel Mediterraneo e nell'Atlantico orientale.

Stagionalità

È reperibile durante tutto l'anno.