

# SARAGHINA

Ecco uno dei simboli della Romagna e della sua cucina; un simbolo talmente forte che anche Federico Fellini chiamò così uno dei suoi personaggi di "8 e mezzo".

E' un pesce gregario dell'alto Adriatico che si muove a branchi, il periodo migliore per gustarlo dura per almeno 15-20 giorni e va da marzo ad aprile.

## Tradizione:

Nelle famiglie contadine dell'entroterra, soprattutto il venerdì, si era soliti comperare le saraghine che venivano poi cucinate sul testo della piadina.

Prima ci si occupava della piadina, poi per la saraghina la ricetta era semplicissima: il pesce veniva appena sciacquato nell'acqua, asciugato e infarinato (il più delle volte con la farina gialla).

Successivamente, con uno stecchino, se ne attaccavano per la coda tre insieme (anche cinque, quasi a formare le dita di una mano) e si adagiavano sulla teglia rovente con sotto alcuni grani di sale grosso. Veniva girata e rigirata e in pochi minuti risultava cotta. Per una famiglia numerosa ne servivano almeno venti e una volta portato in tavola ogni commensale utilizzando la piadina come supporto, si preparava una sorta di "panino"; lo si mangiava tutto intero, teste e spine.

## La Saraghina alla griglia:

### Ingredienti:

1kg di saraghina  
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva  
150g di pane grattugiato  
sale e pepe

### Preparazione:

Pulite il pesce e conditelo con sale, pepe e un filo d'olio. Aggiungete il pangrattato e scuotetelo per impanarlo per bene. Disponete il pesce in graticola, cuocetelo sulla brace ardente per 5 minuti girando la graticola.

