



Una ricetta molto semplice, veloce ed appetitosa

Quella che vi presentiamo oggi Ã una ricetta della pescheria di Fiumicino **[“Il Gambero Rosso”](#)** (via Torre Clementina 136), una vera ricetta dal sapore mediterraneo. Per sapere dove prendere le razze o arzille clicca qui ... **[“Il Gambero Rosso”](#)**
La razza o conosciuta in romanesco come arzilla, Ã una categoria di pesce appartenente alla famiglia dei squaloidi o selacei. Le donne romane, di un tempo, hanno sempre apprezzato le carni cartilaginose dell’arzilla, cucinandola in diversi modi, uno dei piatti piÃ gustati era e ancora lo Ã oggi, la minestra pasta e broccoli con l’arzilla (piatto piÃ invernale).

Oggi, la proponiamo, considerato il periodo migliore per la cattura e per una migliore l’offerta, in un modo molto semplice, veloce e appetitoso.

Ingredienti per 4 persone

- Razza o arzilla kg 1,500
- Olio extra vergine q.b
- Pomodorini ciliegini o pachino 500 gr.(tagliati a pezzi piccoli se possibile togliere anche i semi)
- Aglio 2 spicchi ben tritati
- Cipolla 1/4
- Origano alcune foglioline
- Prezzemolo qb.
- Vino bianco 1-bicchiere da tavola
- Acqua 1 bicchiere
- Sale qb.
- Peperoncino a piacere
- Capperi 20 gr. dissalati
- Olive di Gaeta o tagiasche 80 gr.

In una casseruola bassa, possibilmente di diametro 28, mettere: olio-aglio-cipolla, far rosolare per qualche minuto. Aggiungere i pomodorini-acqua-vino-sale-peperoncino-origano-prezzemolo e la razza (parte centrale). Lasciare cuocere per 15 minuti, quindi

aggiungere il rimanente della razza, lasciar cuocere ancora per 15 minuti, spegnere, si consiglia di lasciar riposare per 10 minuti prima di gustarla.

Un ultimo consiglio: se potreste prepararla qualche ora prima, il gusto potrebbe essere migliore.