

T3

*De re coquinaria* IV, 2, 25

## Piatto lucreziano

Non sappiamo chi fosse il Lucrezio inventore di questo piatto.

Piatto lucreziano: monda delle cipolle togliendone il verde, e disponile in un piatto con sopra del pesce. Aggiungi un po' di salsa, olio e acqua. Mentre si cuoce, metti in mezzo dello stoccafisso crudo. Quando sarà quasi cotto, cospargi con una cucchiata di miele, con pochissimo aceto e soffritto. Assaggia: se è sciapo, aggiungi salsa, se è troppo saporito, un po' di miele. Cospargi di erba selvatica e lascia bollire.