

uando la spina; Questo pesce si suole quasi sempre cuocere fritto nella padella, ponendouì sopra fugo di melangole, ouero nella graticola.

*Come si trincia il pesce Rombo. Cap. LV.*

**L** pesce Rombo è pesce di Mare molto buono, & si suole cuocere il piu delle volte allesto, à questo pesce la forcina & il coltello mezanoti seruirà benissimo, & il rombo se farà grande, tu li leuerai prima tutta la pancia, che farà quella parte bianca che farà di sopra nella quale ne farai vno o dui tondi, buttandouì il suo sale, & dipoi taglierai la spina al trauerso à canto la testa, ponendo la forcina in essa doue la tagliasti, alzando la mano della forcina in alto, facendo con la punta del coltello che tutta la polpa del pesce resti nel piatto, la qual spina con molta facilità si leua, leuata che farà, quella porrai da vna banda, facendo del rimanente del rombo dui, o tre altri tondi, secondo la grandezza del pesce, leuandone prima le spine picciole di fuori, non ti scordando di buttare per ogni tondo vn poco dell'intingolo che farà nel piatto; Et questo sarà à bastanza in quanto al Rombo.

*Come si trincia vna Laccia. Cap. LV I.*

**L** A Laccia è pesce di Mare, ma entrano per le foce de' fiumi d'acqua dolce, & se ne vanno contra l'acqua, & quando le vanno piu alte le sono migliore questo pesce, e bonissimo, & si cuocono quasi sempre bollite, ma vogliono essere grasse & fresche, & di latte; ma hanno tante spine, che con molta difficoltà si possono leuare, che la laccia non si rompa; benchè alcuna volta ho sentito dire à homini di questa professione, che li daua il cuore di leuarli tutte le spine con la punta della forcina & del coltello in vn medesimo tempo attaccate alla spina maestra, ma poi a questo tale io ho visto molte volte trinciare, & non ha fatto tanti miracoli: & a me non darebbe il cuore di saperlo fare, perche questo per dire il vero è il piu difficil pesce al trinciarlo bene, che si troui, & secondo il mio giuditio solo in tre modi si puo trinciare la laccia, come da me tu intederai. Volendo adunque trinciare vna laccia, tu piglierai la forcina & il coltello mezano, pigliando il piatto a canto di te dalla tua banda manca voltando la coda in fuori, ponendo la forcina nel capo della laccia, & con il coltello ne leuerai tutte le spine picciole che sono sopra, la schena, mandandole verso la coda, & il simile tu farai a certe scaglie picciole che sono nella pancia; netterai bene polita tutta la laccia da ogni bruttura, che vi fusse intorno; & se la laccia hauera l'oua darai vn taglio con la punta del coltello per il longo della pancia, & con destrezza ne leuerai l'oua con la forcina, le quali tu ponerai sopra vn tondo, e le potrai far friggere; dipoi tu ti accomoderai la laccia di forte che ponendo la forcina nella testa tu possi dare vn taglio con la punta del coltello per il mezo del fianco dalla testa alla coda, ma non affondar tanto il coltello che tu non tagli è