



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Scapece alla vastese



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

30 minuti preparazione, 24 ore a marinare Tempo

Attrezzatura : **una padella, una pirofila**

Ingredienti

- 1 Kg di palombo o razza
- 75 cl di aceto bianco
- zafferano
- farina
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Scapece alla vastese

Passo 1.

Infarinare il pesce e rosolatelo in padella con dell'olio d'oliva.

Passo 2.

Scaldate l'aceto a parte, dopo averlo tolto dal fuoco, unitevi lo zafferano.

Passo 3.

Posizionate il pesce a strati in una pirofila, e bagnatelo con l'aceto.

Passo 4.

Lasciate riposare per 24 ore.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)