



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

Capitone allo spiedo



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti + 2 ore per la marinatura Tempo

Attrezzatura : **un braciere**

Ingredienti

- 800 gr di capitone
- olio extravergine d'oliva
- aceto
- alloro
- sale
- pepe

Preparazione Capitone allo spiedo

Passo 1.

Pulite e spellate il capitone.

Passo 2.

Tagliatelo in pezzi e mettetelo in ammollo per circa 2 ore con aceto, olio, sale e pepe.

Passo 3.

Mettete i pezzi di capitone in uno spiedo alternandolo con l'alloro.

Passo 4.

Fate cuocere alla brace spennellando con la marinatura di tanto in tanto.

Note

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