



PESCE IN SCAVECCIO

Tipico dell'Isola del Giglio, il pesce in scaveccio è un piatto povero preparato con pesci da frittura non di pregio (boghe, sugarelli, cefaletti, sardine ...). Una volta fritto il pesce, all'olio di frittura si aggiunge aceto, aromatizzato con aglio, rosmarino, uvetta e peperoncino, e la salsa così ottenuta si versa sul pesce precedentemente fritto. Viene solitamente servito come antipasto.

INGREDIENTI: 1,5 kg di pesce da frittura, 1 l di aceto di vino bianco, farina q.b. per infarinare il pesce, olio e.v.o, una testa d'aglio, uva passa, un rametto di rosmarino, peperoncino, sale.

PROCEDIMENTO: Dopo averlo pulito, asciugato e infarinato, friggere il pesce in abbondante olio ben caldo e, una volta dorato, metterlo in un piatto con della carta assorbente.

In un pentolino far soffriggere l'aglio tritato e il peperoncino, aggiungere l'aceto, unire l'uvetta precedentemente tritata e cuocere 15' a fuoco basso. Aggiungere l'aceto caldo assieme agli odori all'olio di frittura e far cuocere il tutto per ancora 15 minuti. Mentre l'olio cuoce, mettere il pesce precedentemente fritto in una pirofila. Versare quindi la salsa ottenuta sul pesce, fino a coprirlo completamente.

Ricoperto con questa particolare salsa, il pesce in scaveccio si conserva anche per diversi giorni.

Fonte ricetta

ABBINAMENTO VINO
TRAMONTO DI
MAREMMA IGT
Bianco Toscana

#Maremmans

