Anguille a scapece - Visualizza sul sito
di rosaria

anguilla - piatto natalizio - cenone - pesce fresco - piatto freddo

Nel sud l'anguilla è una presenza obbligatoria (insieme al baccalà) nel menù del cenone sia natalizio che di capodanno delle zone dell'interno dove era difficile far arrivare il pesce fresco ... come sapete l'anguilla è dura a morire ...

Questa preparazione consente di "portarsi avanti"

Si puliscono le anguille (ciascuna avrà il suo metodo per sgrassarne la pelle ... io le strofino con farina di mais!) si tagliano a tocchetti, si passano nella semola fine mista a sale qb e si friggono. Mentre sono ancora calde si mettono in un recipiente a chiusura ermetica con foglie di alloro, si spruzzano di aceto bianco e si ricoprono con fettine di limone. Se viene più comodo, si possono anche far raffreddare, in tal caso si fa riscaldare l'aceto e poi si spruzza. Si tappa il contenitore e si lasciano a marinare per più giorni ... diciamo 3/4
PS. la foto (che non è verdolina), non è annebbiata ... fumava l'aceto

Vai alla discussione sul forum