

SECONDI PIATTI

Capitone allo spiedo con olio e aceto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Basilicata](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

Capitone a piacere
aceto
foglie di alloro
olio d'oliva
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Spellate il capitone; privatelo delle interiora e della testa.
Riducetelo a pezzi e lasciatelo in una marinata (fatta con aceto, olio, sale e pepe) per 2 ore circa.
Infilate i pezzi di pesce in uno spiedo, alterandoli con foglie di alloro, e cuocete sul fuoco di legna o di carbone bagnando di tanto in tanto con il liquido della marinata.