

ANTIPASTI E SNACK

Scapece alla vastese

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

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



INGREDIENTI

1 kg di pesce tipo palombo
1/2 l di aceto bianco forte
1/2 cucchiaino di zafferano
un pò di farina
olio d'oliva e sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pesce, infarinarlo e farlo dorare in padella con olio bollente. Scaldare l'aceto in una pentola non metallica. Versare lo zafferano nell'aceto bollente, tolto però dal fuoco. Disporre i pezzi di pesce fritto, a strati, in una pirofila e versarvi sopra la miscela di aceto e zafferano. Far macerare per 24 ore.
Lo "scapece" si serve sgocciolato come antipasto e si conserva per 20-30 giorni in frigorifero.