

SECONDI PIATTI

Su Scabecciu

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

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



INGREDIENTI

1 kg di boghe
semola fine
aceto bianco
olio extravergine d'oliva
aglio
sale

PREPARAZIONE

1 Squamate, eviscerate e pulite perfettamente le boghe. Tagliatele a tranci e passatele nella semola. Friggete le boghe in abbondante olio e fatele scolare.

Nel frattempo soffriggete due spicchi d'aglio nell'olio, unite il sale, un bicchiere d'aceto e lasciate cuocere per dieci minuti circa.

Sistemate i tranci di pesce in un recipiente, copriteli con il sugo bollente e servite il tutto il giorno dopo.