

ANTIPASTI E SNACK

Antipasto di moneglia

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1/2 kg di pesce carpione (o altro)
- 100 g di farina
- 1 bicchierino d'aceto o vino bianco
- olio di semi per la frittura
- 2 spicchi d'aglio
- 1 limone
- 1 cipollina e 1 ramoscello di salvia.

PREPARAZIONE

- 1 Infarinare e fare friggere, quindi coprire d'aceto (ossia marinare) la frittura di pesce aggiungendo spicchi d'aglio, fettine di cipolla, fettine di limone e cime di salvia. Quando il pesce sarà ben marinato (minimo un'ora) presentarlo con un piatto di portata facendo colare il liquido e gli ingredienti usati per la marinatura. Servire in un apposito piatto per pesce.

Per una migliore marinatura usare anche, oltre all'aceto, il vino bianco.

NOTE

La denominazione dialettale di questo antipasto monegliese proviene dalla dizione prettamente genovese "mette a scabescio", ossia il modo di preparare certi pesci (sgombri, alici, anguille) corrispondente al lombardo "carpione".