

SECONDI PIATTI

## Pescado en escabeche

LUOGO: Sud America / Argentina

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



### INGREDIENTI

600 g di pesci di piccole dimensioni  
farina  
sale  
4 spicchi d'aglio  
1 pizzico di zafferano  
1 pezzetto di zenzero  
2 cucchiaini di zucchero  
1/2 bicchiere di aceto bianco  
alloro  
1 limone  
350 g di olio di semi

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite e sventrate i pesci, infarinateli e frigeteli in abbondante olio di semi bollente. Posateli per qualche istante su carta assorbente, poi sistemateli in una pirofila e copriteli con l'aglio pestato, lo zafferano, lo zenzero grattugiati e mescolato con aceto dolcificato

(con lo zucchero), sale q.b. e una tazzina d'acqua.

Sistamate sulla pietanza uno strato di fettine di limone fresco, alternate a qualche foglia di alloro e mettete il tutto a marinare per almeno 12 ore.