

ANTIPASTI E SNACK

# Scapece alla vastese

di: *Cookaround*

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.