

SECONDI PIATTI

Su Scabecciu

di: *Cookaround*

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.