

La Scapece (*A schepéce*)

*Razza marinata, frita e condita
con aceto e zafferano*

La raie fritte assaisonnée au vinaigre et safran
Fried ray (skate) seasoned with vinegar and saffron

Preparazione: 30 minuti circa

Cottura: 30 minuti circa

Totale: 3 a 4 giorni

Ingredienti / Ingrédients / Ingredients

- 3 Kg / 6,5 lbs di pesce razza (*à ràje*)
- 300 gr circa di farina
- Olio vegetale per frittura
- 1 cucchiaino di zafferano
- 1 litro d'aceto (5% di acidità)
- ¾ di litro d'acqua
- Sale a piacere

- Lavare il pesce e tagliarlo a tronchetti
- Infarinare
- Friggere il pesce nell'olio abbondante e bollente
- Sgocciolarlo ed asciugarlo su un foglio di carta assorbente
- Far rassodare il pesce mettendolo in un posto fresco.

- Il giorno dopo (dopo 24 ore), sistemare il pesce in una terrina
- Fare bollire l'aceto e l'acqua in un tegame ed aggiungere lo zafferano ed un po' di sale
- Appena bollito, versarlo sul pesce
- Far insaporire "la scapece" in un luogo fresco durante 2 a 3 giorni.



L'origine della **Scapece** nel Molise la dobbiamo ad alcune famiglie provenienti da Vasto, che si stabilirono a Casacalenda all'inizio del ventesimo secolo (1900).

I pescivendoli (*I pescèjoule*) vendevano la **Scapece** in occasione delle fiere (*mercati agricoli*) e delle principali feste religiose.

Gustatela come antipasto, oppure come secondo piatto.

È ottima soprattutto in estate.

Ricetta di: Angelina Berardino-Molino