

Murena di Pantelleria di Sergio Soli

Ingredienti per 4 persone

1 murena di 1,5 kg

2 cipolle

50 g di capperi sotto sale

1 bicchiere di aceto bianco

5 foglie di alloro

olio EVO

farina

peperoncino

Preparazione

Eviscerate e spellate la murena, eliminando la testa e la coda fino a poco oltre l'orifizio anale, perché ricca di spine.

Tagliate la murena a fette alte poco più di un dito, infarinatele e friggete in olio ben caldo.

A parte affettate le cipolle e soffriggetele in abbondante olio di oliva, unite sale, poco peperoncino, i capperi che avrete precedentemente lavato, il bicchiere di aceto e infine le foglie di alloro.

Lasciate sobbollire coperto per una decina di minuti e unite le fette di murena fritte, girate le fette, lasciate sul fuoco ancora un paio di minuti.

Appena fredda mettete nel frigo per due ore, consumate a temperatura ambiente.