

SECONDI DI PESCE

Mascolini marinati

Tradizione: Provincia di Catania, Sicilia

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Mascolini	500 g
Aglio	2 spicchi
Limoni	6
Prezzemolo	1 pezzetto
Olio d'oliva	1 filo
Sale	1 pizzico
Pepe	molto

Preparazione

- 1 I mascolini appartengono alla famiglia delle acciughe e sono il pesce bianco più diffuso a Catania e sulla costa etnea. Si cucinano in vari modi e si mangiano anche crudi secondo questa ricetta.
- 2 Pulite bene i mascolini, lavateli sotto l'acqua corrente e togliete loro la lisca e la testa. Disponeteli in una zuppiolina coperti con succo di limone, e aggiungete un pizzico di sale.
- 3 Lasciate riposare per qualche ora, poi cambiate il succo con quello di altri limoni freschi e condite ancora con un pizzico di sale.
- 4 Mettete i mascolini in frigorifero e dopo 24 ore toglieteli dalla marinata e serviteli come antipasto, con un filo d'olio, molto pepe, aglio a pezzetti, prezzemolo tritato e qualche fetta di limone.
- 5 Se non vorrete consumarli subito i pesciolini potranno stare nella marinata, in frigo, per quattro o cinque giorni.