

Agoni alla salvia

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g agoni
6 foglie salvia
latte
1 noce grande burro
farina
4 cucchiaini olio d'oliva
sale

Preparazione

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli. Teneteli a bagno nel latte, asciugateli e poi infarinateli leggermente. In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio e una grossa noce di burro, fatevi colorire sei foglie di salvia fresca, adagiatevi gli agoni e cuoceteli 7 minuti per parte. Salateli solo all'ultimo momento. Asciugateli su carta assorbente da cucina. Serviteli caldi. Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Bianco Delle Colline Lucchesi DOC, Guardiolo Falanghina DOC.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>