

Agoni in carpione alla lombarda

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

350 g agoni
750 cl aceto di vino rosso forte
olio d'oliva extra-vergine
Alcuni pistilli zafferano
misto di spezie in polvere
erbe aromatiche
Alcune foglie mirto
farina
Alcuni grani pepe
sale

Preparazione

Bollire le spezie e le erbe nell'aceto. Squamare ed eviscerare i pesci, lavarli ed asciugarli; spolverizzarli di sale e farli riposare 5 ore. Friggerli in olio ben caldo dopo averli infarinati; adagiarli ben scolati in un coccio e irrorare con aceto tiepido in cui sia stato disciolto lo zafferano. Far riposare 3 ore. Servirli con grani di pepe e foglie di mirto.

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

<http://www.ricetteitalia.org>