

# Agoni in carpione

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

10 agoni (pesci di lago)  
3 cipolle  
aceto di vino rosso  
olio d'oliva  
sale  
segrigiola (o maggiorana)

## Preparazione

Friggete in olio gli agoni. A parte fate bollire in 25 cl d'acqua, 25 cl d'aceto e 1 cucchiaino di sale le cipolle affettate e un bel mazzetto di segrigiola o maggiorana. Quando le cipolle saranno ben cotte, ponete gli agoni a strati in un recipiente, versatevi le cipolle e le erbe fresche. Fate raffreddare e servite.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>