

# Alborelle in carpione alla piemontese

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

1000 g alborelle  
olio d'oliva extra-vergine  
farina  
1 costa sedano  
2 carote  
2 cipolle  
50 cl aceto di vino  
alloro  
salvia  
prezzemolo  
erbette selvatiche  
sale

## Preparazione

Eviscerare e privare della testa i pesci; squamarli strofinando con un canovaccio e friggerli nell'olio infarinati. Adagiarli in un coccio. Soffriggere nell'olio sedano, carota e cipolla tritati con alloro e salvia; salare, unire l'aceto e far sobbollire. Aggiungere le erbe tritate e versare sulle alborelle; far riposare una giornata. Servire fredde.

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

<http://www.ricetteitalia.org>