

Agoni In Carpione Alla Lombarda

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.

Ingredienti

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

Note

Luogo: Lombardia. Luogo: Como.