

Alborelle In Carpione Alla Piemontese

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.

Ingredienti

1000 G Alborelle
Olio D'oliva Extra-vergine
Farina
1 Costa Sedano
2 Carote
2 Cipolle
50 Cl Aceto Di Vino
Alloro
Salvia
Prezzemolo
Erbe Selvatiche
Sale
Pepe

Note

Luogo: Piemonte.