

ANTIPASTI E SNACK

Pesce in carpione

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di alborelle
6 agoni
olio per frittura (q.b.)
150 g di farina
1/2 cipolla
1/2 gambo di sedano
1 carota
1 spicchio d'aglio
6 grani di pepe nero
3 chiodi di garofano
20 g di prezzemolo tritato
1 mazzetto di timo selvatico (o segrigiöla)
1/2 litro di aceto
1/2 litro di vino bianco secco
sale (q.b.)

PREPARAZIONE

1 Pulire dalle interiora gli agoni e le alborelle, lavarli ed asciugarli. Infarinarli e friggerli in olio bollente, scolandoli con la schiumarola quando sono croccanti. Disporre il pesce nel vaso di terracotta.

Tritare le cipolle, l'aglio, il sedano e la carota. Rosolare in poco olio il trito, imbiondendolo, e quindi aggiungere il timo, i chiodi di garofano e i grani di pepe.

Addizionare l'aceto e il vino, portare all'ebollizione. Versare la salsa sul pesce, dentro la terrina di terracotta, aggiungere il prezzemolo e coprire: si può consumare appena raffreddato, ma è conservabile per alcuni giorni al fresco.

NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000