

ANTIPASTI E SNACK

# Pesce in carpione

di: *Cookaround*

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