TINCHE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- otto tinche da circa 150 g l'una,
- uno scalogno,
- uno spicchio d'aglio,
- un rametto di rosmarino,
- qualche foglia di salvia e di basilico,
- un bicchiere di aceto bianco,
- un bicchiere di olio,
- sale,
- pepe,
- farina.

Fate spurgare le tinche, poi pulitele, lavatele accuratamente e lasciatele sgocciolare per qualche minuto.
Preparate ora la marinata: tritate finemente scalogno, aglio, rosmarino, salvia e basilico e poneteli in una casseruola, possibilmente di terracotta.
Versate sul trito l'aceto, mezzo bicchiere di olio e mezzo di acqua, insaporite con una presa di sale e un pizzico di pepe e mettete sul fuoco, lasciando restringere la marinata della metà.
Versate il restante olio nella padella di ferro dei fritti; appena sarà bollente, adagiatevi i pesci, leggermente infarinati, e friggeteli a fuoco allegro da entrambi i lati, spolverizzandoli con una presa di sale.
Trasferite quindi le tinche in un piatto da portata fondo, irroratele con la marinata e lasciatele macerare per un'intera giornata, prima di consumarle.