AGONI DELL' ISOLA COMACINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di agoni,
- tre limoni,
- olio,
- sale,
- farina,
- una manciata abbondante di prezzemolo.

Pulite i pesci privandoli delle interiora, lavateli, scolateli bene, oppure asciugateli, poneteli in una terrina con il succo di due limoni, tre cucchiai di olio e un poco di sale, quindi coprite.
Lasciateli marinare per tre-quattro ore; trascorso tale periodo, levateli dalla marinata, che sarà stata quasi del tutto assorbita, scolateli bene e passateli nella farina.
Metteteli in una padella per fritti con abbondante olio bollente.
Mentre friggete, tenete al caldo i pesci già pronti, ricordando di far scolare l'unto di frittura sopra un foglio di carta assorbente.
A cottura ultimata, disponete i pesci in un vassoio da portata, riscaldato in precedenza; guarnite con fettine di limone e cospargeteli con il prezzemolo, lavato, asciugato e fritto in olio bollente.