

AGONI IN CARPIONE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di agoni
- farina
- olio d'oliva

Per la marinata:

- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio di aglio
- alcune foglie di salvia
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- olio d'oliva
- aceto di vino forte
- sale
- alcuni grani di pepe

Pulite gli agoni, infarinateli, scuotete l'eccedenza e friggetene pochi alla volta in una padella con olio caldissimo e abbondante.

Sgocciolateli, asciugateli su carta assorbente, salateli e disponeteli su un piatto fondo da portata.

Preparate la marinata: in un tegame con poco olio fate insaporire la cipolla tagliata a fettine sottili, una costa di sedano a pezzettini, lo spicchio d'aglio a filetti, alcune foglie di salvia, una foglia d'alloro intera, un rametto di rosmarino, alcuni grani di pepe, sale e aceto forte in quantità sufficiente a ricoprire gli agoni.

Fate alzare il bollore, abbassate la fiamma, riportate a bollore e versate subito la marinata sul pesce fritto.

Lasciate insaporire al fresco per 24 ore prima di servirlo.