

PESCE IN CARPIONE

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di tinche non troppo grandi
- 25 cl di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di acqua
- 3/4 bicchiere di aceto di vino
- 1/2 tazza di farina
- 1/2 cipolla affettata
- 8 foglie di salvia
- sale
- pepe in grani pestato

Pulite bene il pesce, infarinatelo e friggetelo nell'olio bollente (tenendone a parte un cucchiaino per il soffritto).
Preparate la marinata: fate soffriggere in un cucchiaino d'olio la cipolla, aggiungete la salvia e, dopo qualche minuto, l'acqua e l'aceto; portate a ebollizione, facendo leggermente ridurre.
Mettete il pesce fritto in una vaschetta di - vetro (o in una terrina); salatelo e vensatevi sopra la marinata calda.
Aggiungete il pepe in grani pestato, quindi coprite bene e lasciate marinare per 12 ore prima di servire.
In luogo fresco e aerato il pesce in carpione si conserva anche per 15-20 giorni: se lo si tiene in frigorifero, va tolto almeno 3 ore prima di servirlo.