

AGONI ALLA MARINARA

Ingredienti:

- 500g. di agoni,
- olio,
- farina,
- 100g. di acciughe,
- un cucchiaio di aceto forte,
- mezzo bicchiere di olio,
- mezzo bicchiere di vino bianco,
- cipolline sott'aceto,
- cetriolini,
- prezzemolo,
- succo di limone.

Dopo aver pulito gli agoni, passateli nella farina e fateli friggere nell'olio bollente.

Metteteli poi a marinare in una salsa formata schiacciando le acciughe ben pulite e mescolandole con l'aceto, l'olio, il vino, un trito di cipolline e cetriolini, prezzemolo e succo di limone.

Disponete gli agoni in un piatto fondo e copriteli con la salsa servendoli qualche ora dopo.