

AGONI IN CARPIONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 10 agoni (pesci di lago)
- 3 cipolle
- aceto di vino rosso
- olio d'oliva
- sale
- segrigiola (o maggiorana)

Friggete in olio gli agoni.

A parte fate bollire in 25 cl d'acqua, 25 cl d'aceto e 1 cucchiaino di sale le cipolle affettate e un bel mazzetto di segrigiola o maggiorana.

Quando le cipolle saranno ben cotte, ponete gli agoni a strati in un recipiente, versatevi le cipolle e le erbe fresche. Fate raffreddare e servite.