
AGONI IN CARPIONE ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di agoni
- 750 cl di aceto di vino rosso forte
- olio d'oliva extra-vergine
- alcuni pistilli di zafferano
- misto di spezie in polvere
- erbe aromatiche
- alcune foglie di mirto
- farina
- alcuni grani di pepe
- sale

Bollire le spezie e le erbe nell'aceto.

Squamare ed eviscerare i pesci, lavarli ed asciugarli; spolverizzarli di sale e farli riposare 5 ore.

Friggerli in olio ben caldo dopo averli infarinati; adagiarli ben scolati in un coccio e irrorare con aceto tiepido in cui sia stato disciolto lo zafferano.

Far riposare 3 ore.

Servirli con grani di pepe e foglie di mirto.