

---

# ALBORELLE IN CARPIONE ALLA PIEMONTESE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di alborelle
- olio d'oliva extra-vergine
- farina
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 2 cipolle
- 50 cl di aceto di vino
- alloro
- salvia
- prezzemolo
- erbe selvatiche
- sale
- pepe

Eviscerare e privare della testa i pesci; squamarli strofinando con un canovaccio e friggerli nell'olio infarinati. Adagiarli in un coccio. Soffriggere nell'olio sedano, carota e cipolla tritati con alloro e salvia; salare, unire l'aceto e far sobbollire. Aggiungere le erbe tritate e versare sulle alborelle; far riposare una giornata. Servire fredde.