
COREGONE ALLA BOLSENESE

Ingredienti per 4 persone:

- coregone
- aceto di vino
- acqua
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- 3 spicchi di aglio
- salvia o finocchio selvatico

Pulire il pesce togliendo interiora, squame e pinne; poi separare la testa ed aprirlo delicatamente in modo da togliere la spina centrale.

Lavarlo bene e disporlo in una teglia da forno immerso nell'aceto aggiungendo acqua, olio, due o tre spicchi di aglio interi, salvia (o finocchio selvatico), sale e pepe.

Mettere la teglia in forno e lasciar cuocere fino ad esaurimento dell'aceto.

A cottura ultimata disporre il pesce su un piatto provvedendo a condirlo con olio di oliva prima di servirlo.