

SGOMBRI IN CARPIONE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 sgombri,
- 2 cipolle,
- 60 g di pinoli,
- 60 g di uvetta,
- 75 cl di aceto di vino bianco,
- 25 cl di vino rosso,
- olio d'oliva,
- farina,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le cipolle e tagliatele a fettine sottili.

Pulite, lavate e infarinate gli sgombri, frigeteli in olio caldo.

Scolateli quando sono ben dorati e asciugateli su carta da cucina.

In una padella scaldate un po' d'olio e soffriggetevi le cipolle, salate, pepate, unite i pinoli e l'uvetta, prima ammorbidita e strizzata.

Bagnate con il vino e lasciate ridurre della metà.

Aggiungete l'aceto e portate a bollore cuocendo per dieci minuti.

In una pirofila disponete gli sgombri a strati, coprite con il sugo e lasciate riposare coperto e al fresco per un giorno.