

## CICCIARELLI IN CARPIONE

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
6-8 persone			Pigato o un rosato	

INGREDIENTI:	
1 Kg.	Cicciarelli di 10, 12 centimetri
1,5 litri	Aceto bianco
	Poca farina
2	Cucchiaini di zucchero
1	Cipolla
	Qualche foglia di salvia
2 spicchi	aglio
	Olio extravergine d'oliva

### PREPARAZIONE:

Lavate con delicatezza i cicciarelli sotto l'acqua corrente, asciugateli, infarinateli con poca farina avendo cura di scuoterli per eliminare quella in eccesso e frigeteli rapidamente nell'olio ben caldo. Scolateli con una schiumarola e adagiateli su carta assorbente da cucina. Quindi disponeteli in una terrina sufficientemente fonda.

Versate in una casseruola d'acciaio o smaltata l'aceto, mezzo mestolo d'acqua, la cipolla tagliata a rondelle, gli spicchi d'aglio, la salvia e lo zucchero; fate sobollire la marinata per qualche minuto e lasciatela raffreddare prima di coprire con la stessa il pesce.

Chiudete con pellicola trasparente e fate riposare in frigorifero per 48 ore. Aggiustate, se necessario, di sale e servite come antipasto.