



**Carpione di pesce in acqua dolce**  
**by Simone Burlotto del Ristorante “Eremo della Gasprina”**

**Ingredienti:**

Olio qb  
Aglione 2 spicchi  
Sale qb  
Zucchero qb  
1 costa di sedano  
2 Carote  
1 Cipolla o 2 scalogni  
Salvia  
Erbe aromatiche  
Aceto di Moscato Asi delle Langhe 1/2 litro  
1 litro di vino bianco  
1 bicchiere d’acqua  
1 Anguilla  
1 filetto di Trota  
Farina qb  
Olio per fritto qb

**Procedimento:**

Pulire lavate e tagliate finemente le verdure. Disporre una padella con olio e le erbe aromatiche. Rosolatele a fuoco medio, unite il sale, lo zucchero, il vino, l’aceto di Moscato Asi delle Langhe e portate il tutto a bollire.

Pulite e lavate i pesci. Tagliateli a tranci e passateli nella farina, friggeteli in abbondante olio ben caldo, una volta cotti asciugateli su carta e salate.

Disponete il pesce in un recipiente e copritelo con il brodo caldo.  
Lasciar riposare e raffreddare.

Buon appetito!