

Pesci di montagna

Ingredienti: Coste di bietola, farina e acqua (per la pastella), olio extravergine d'oliva ligure, aceto bianco, aglio, sale.

Privare le bietole della parte verde in modo che rimangano le coste che immergeremo in acqua bollente leggermente salata fino a renderle morbide.

Passare le coste in una pastella non troppo densa, ottenuta dall'amalgama di acqua e farina con un pizzico di sale. A questo punto friggerle in olio d'oliva.

Preparare il carpione soffriggendo abbondante aglio tritato in olio d'oliva e sfumare con aceto bianco in quantità. Infine cospargere con il carpione le coste precedentemente fritte.

Ricetta di: *Germana Cassini*



[versione stampabile](#)

