



La regina a fette viene posta a marinare in una mistura bollita e raffreddata di un litro di aceto, mezzo di vino bianco, sale, pepe, aglio, rosmarino, finocchio selvatico.

Sulle fette disposte nel bagno di aromi si aggiunge olio e, volendo, limone strizzato.

Dopo circa due ore di marinatura, il pesce si cuoce lentamente alla brace per dieci minuti; durante la cottura viene praticata «l'unzione» con una mistura di olio, aceto, sale e pepe che si passa con un rametto di rosmarino.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".