



Si prepara un impasto di pane grattugiato, prezzemolo, olio, aglio, aceto, sale, pepe; si mescolano i filetti all'impasto e vi si lasciano prendere sapore per circa un'ora.

Ogni filetto viene stretto fortemente, per favorire la cottura, viene quindi infilato allo spiedo.

Questa usanza si è diffusa ovunque, sia presso i pescatori sia nei ristoranti.

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