CARPA ALLA POLACCA

Ingredienti per 4 persone:

- una carpa di 1 Kg,
- un cucchiaio di aceto,
- sale,
- un pugno di verdure da brodo (una carota, due costole di sedano, una cipolla),
- quattro cucchiai di olio,
- due grosse cipolle,
- mezzo cucchiaio di paprica piccante,
- due peperoni verdi,
- due pomodori,
- burro per ungere,
- un bicchierino di vino bianco,
- una presa di zucchero.

Pulite con cura la carpa, squamatela, tagliate la testa e la coda, apritela completamente, liberate la polpa dalla spina centrale, lavatela bene, quindi tagliatela in sei pezzi. Spruzzatela di aceto e salatela. Pulite le verdure da brodo, lavatele e tagliatele a pezzi grossi. Fate bollire gli scarti del pesce con le verdure per 30 minuti in acqua salata. Nel frattempo fate soffriggere nell'olio, in un altro recipiente, le cipolle tritate, insaporitele con la paprica, quindi versate il brodo di pesce, passato attraverso un setaccio, sulle cipolle. Lasciate bollire per 5 minuti. Aprite i peperoni, togliete i semi, lavateli e tagliateli a listarelle. Lavate anche i pomo dori e tagliateli a fette. Ungete con il burro una pirofila, adagiatevi i pezzi di carpa, distribuitevi sopra i peperoni e i pomodori, e coprite con il brodo di pesce insaporito alle cipolle. Mettete in forno caldo sul ripiano centrale e fate cuocere per 50 minuti. Passato questo tempo, togliete la pirofila dal forno, lasciate intiepidire leggermente e, prima di servire, versate sul pesce il vino bianco e una presa di zucchero.