

CARPA ALLA MAÎTRE D'HÔTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 4 carpe da porzione
- 60 g di burro
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- succo di limone
- 1 pizzico di sale

Eviscerate i pesci, lavateli e asciugateli.

Spennellateli con olio e succo di limone, cuoceteli alla griglia.

Fate ammorbidire il burro a temperatura ambiente, insaporitelo con poche gocce di limone, un pizzico di sale e un cucchiaio di prezzemolo tritato.

Lavoratelo fino a ridurlo a una densa crema, formate dei cubetti e teneteli in frigorifero sino al momento dell'uso.

Servite le carpe grigliate guarnite con i cubetti di burro.