CARPA ALLA SBARRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 800 g
- 60 g di burro
- 1 pizzico di timo
- 1 spicchio di aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 limone (succo)
- 1 limone
- prezzemolo
- sale
- pepe

Far depurare la carpa per molte ore sotto acqua fredda.
Fare diverse incisioni sul dorso e infilarvi un pezzetto di aglio e di alloro, cospargere con timo, sale e pepe.
Porre sulla placca imburrata, irrorare con burro fuso e cuocere in forno caldo per 25'.
Privare il pesce della pelle, irrorarlo con succo di limone, decorare con rondelle di limone e prezzemolo.