CARPA ALL' ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 50 g di uva sultanina,
- un bicchiere di Porto,
- una carpa da circa 1 kg,
- 300 g di cipolle,
- una dozzina di mandorle pelate,
- sale,
- pepe,
- 20 g di zucchero.

Fate rinvenire l'uvetta nel Porto.
Dopo aver tenuto a bagno la carpa per diverse ore affinchè perda il suo caratteristico odore, puliteli, quindi lavatela e asciugatela.
Pelate le cipolle, affettatele sottilmente e disponetele sul fondo della pesciera (o di una casseruola ovale).
Tritate finemente le mandorle pelate e sparpagliatele sulle cipolle; sgocciolate l'uvetta e distribuitela sulle mandorle.
Adagiate infine la carpa sugli altri ingredienti e spolverizzatela con una presa di sale, un pizzico di pepe e lo zucchero.
Coprite il pesce per due terzi di acqua, mettete il recipiente sul fuoco e lasciate sobbollire per circa 30 minuti.
A cottura ultimata, estraete il pesce dal recipiente e accomodatelo sul piatto da portata, tenendolo in caldo.
Passate al setaccio tutto il fondo di cottura, versatelo sul pesce e servite subito.
Se il sugo fosse rimasto un po' troppo liquido, fatelo asciugare per qualche minuto a fuoco vivace, prima di passarlo al setaccio.