

CARPA CON LE OLIVE

Ingredienti:

- Una carpa piuttosto grossa,
- farina,
- olio,
- burro,
- 4 pomodori,
- 100 g. di olive verdi snocciolate,
- mezzo limone,
- prezzemolo.

Squamate la carpa, svuotatela e infarinatela, poi fatela colorire con olio e burro dalle due parti.

Aggiungete allora i pomodori spellati, liberati dai semi, e tagliati a pezzetti, le olive snocciolate e la scorza di mezzo limone.

Salate e lasciate cuocere coperto per una ventina di minuti.

Scoprite, voltate la carpa e fatela cuocere scoperta per un pò, se vi sembra che la salsa sia troppo acquosa.

Servite cosparsa di prezzemolo tritato.