

CARPA IN GELATINA

Ingredienti:

- 1 carpa di 2 kg di peso,
- 3 cipolle,
- 3 peperoni verdi,
- 3 pomodori maturi,
- sale,
- paprica.

Pulire e sfilettare la carpa.

Mettere la testa, la lisca centrale, la pelle e tutti gli scarti in acqua con le cipolle, i peperoni verdi, i pomodori, sale e paprica.

Sobbollire a lungo, filtrare il brodo e rimetterlo al fuoco, portarlo a bollore e lessarvi per 20 minuti i filetti di carpa.

Scolare i filetti di pesce e disporli su un piatto fondo di portata, coprirli con il brodo ristretto e passare in frigorifero finché il brodo si rapprende.

Servire guarnito con fette di uova sode.