CARPA ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1500 g
- 3 cipolle
- 1 gambo di sedano
- 1 panino al latte raffermo
- birra
- 1 pezzetto di burro
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulite e lavate accuratamente la carpa, fatela rosolare sul fornello in una pirofila da forno assieme a qualche cucchiata di olio, le verdure lavate e tagliate e il panino raffermo grattugiato.

Togliete dal fuoco e ricoprite di birra, salate e fate cuocere in forno con il coperchio.

Una volta cotta, togliete la carpa dalla pirofila e tenetela in caldo.

Fate ridurre il sugo di cottura sul fornello e quindi passatelo al setaccio, aggiungetevi un pezzetto di burro, amalgamate bene e versatelo sulla carpa al momento di portare in tavola.