

CARPA ALLA LOMBARDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1000 g
- 250 g di cipolline fresche
- 1 bicchiere di aceto di vino bianco
- 25 cl di vino bianco secco
- 2 foglie di alloro
- olio d'oliva extra-vergine del garda
- sale
- alcune fettine di limone

Lavare ed eviscerare la carpa.

Tagliarla in 4 pezzi e adagiarli in una padella.

Insieme mettere le cipolline pulite, il sale, l'aceto, il vino, 2 foglie d'alloro sminuzzate.

Aggiungere acqua fino a coprire.

Cuocere per 30 minuti circa, finché il fondo di cottura si riduca della metà.

Far raffreddare il pesce nella sua gelatina e servire con fettine di limone.