

CARPA IN UMIDO ALLA MANIERA LAZIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1200 g
- 1 bicchiere di vino Frascati
- 1 spicchio di aglio
- 1 manciata di prezzemolo
- olio d'oliva extra-vergine della tuscia
- sale
- pepe

Lavare, eviscerare, asciugare la carpa, (dopo 3 ore in acqua acidulata con l'aceto).

Soffregarla fuori e dentro con un trito aromatico d'aglio, prezzemolo, sale pepe.

In un ampio tegame mettere olio e altro trito aromatico; adagiarvi il pesce, salare ancora e cuocere da entrambi i lati.

Sfumare col vino.

Disporre la polpa nei piatti e irrorare col fondo di cottura ben caldo.