

GIORBA DI CARPA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di carpa
- 3 carote
- 2 pomodori grandi
- 1 cipolla
- 1/2 gambo di sedano
- 2 foglie di alloro
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- rosmarino
- 1 tazza di riso
- 1 bicchiere e 1/2 di acqua fortemente acidulata con succo di limone
- sale

Mondate e tagliate grossolanamente le verdure e mettetele a cuocere in un litro abbondante di acqua salata assieme a un trito di rosmarino e due foglie di alloro.

Quando saranno quasi a cottura unite l'acqua acidulata; dopo qualche minuto aggiungete la carpa pulita e tagliata a pezzettoni e il riso.

Fate cuocere fino a cottura e negli ultimi istanti unite una manciata di prezzemolo tritato.