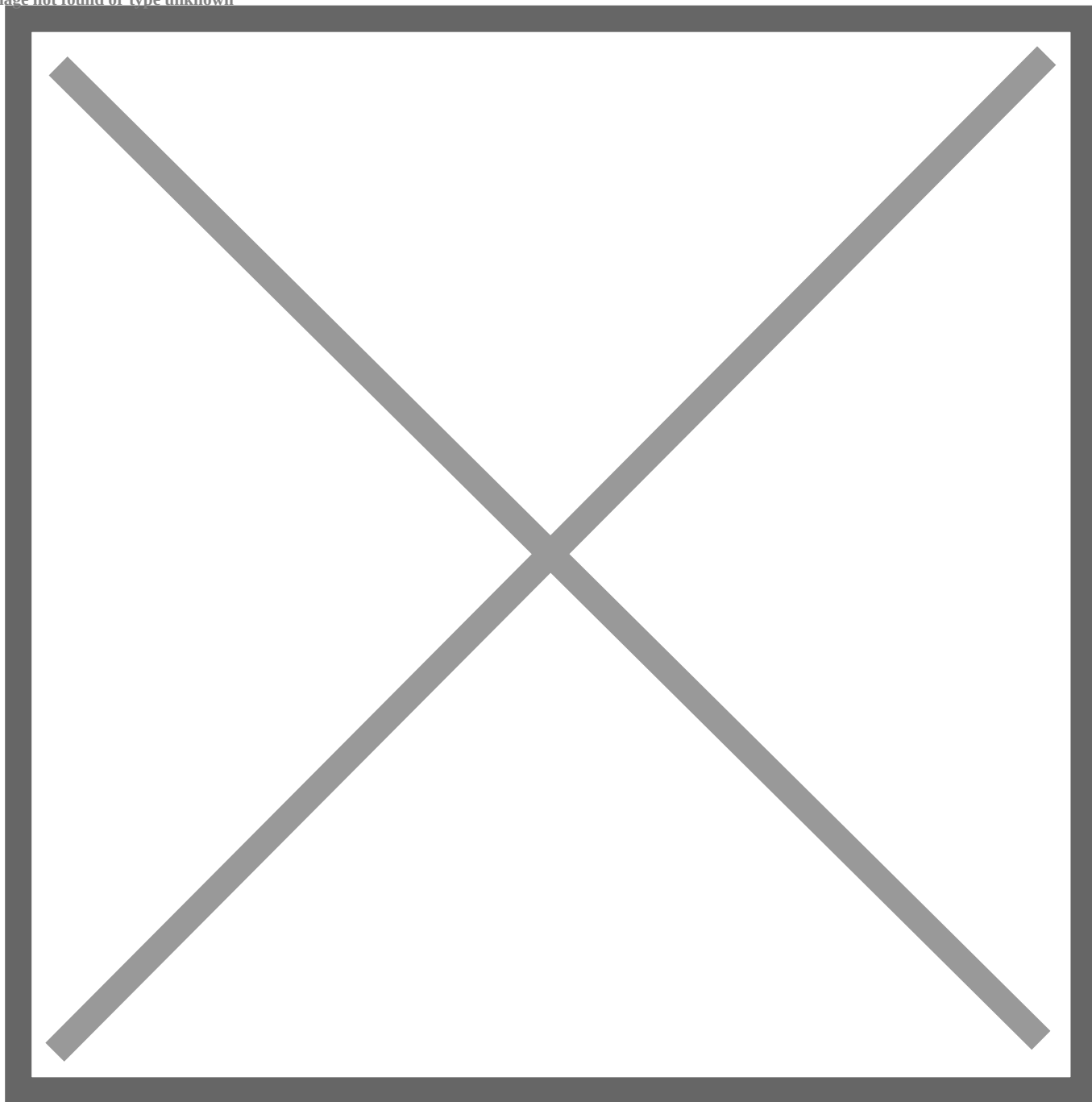


Carpa e piselli

Image not found or type unknown



Ingredienti per 3-4 persone

- 2 carpe di circa 400 g ognuna
- 450 g di piselli freschi già sgusciati
- 80 g di pangrattato

- 120 ml di vino bianco secco
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 bella manciata di prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- sale
- pepe

Esecuzione

In una padella far soffriggere nell'olio la cipolla tritata, aggiungere il pangrattato mescolato con il prezzemolo e lasciar cuocere a fuoco basso per qualche minuto, avendo cura di mescolare continuamente e di aggiungere un po' di sale. Nel frattempo squamare, spinare, pulire le carpe e sciacquarle accuratamente sotto l'acqua corrente: farcire l'interno con il pangrattato tostato, salare e mettere il tutto a cuocere in una casseruola da pesce con 4 cucchiaini di olio e uno spicchio di aglio. Dopo una decina di minuti sfumare con il vino bianco e lasciar cuocere per altri 10 minuti a fuoco basso. In un'altra padella mettere a cuocere con un po' di olio i piselli sgusciati e sciacquati, aggiungere dell'acqua calda se necessario e dopo una decina di minuti salare. preparare e spegnere il fuoco. Infine, mettere le carpe in un bel piatto da portata e servire con i piselli caldi.