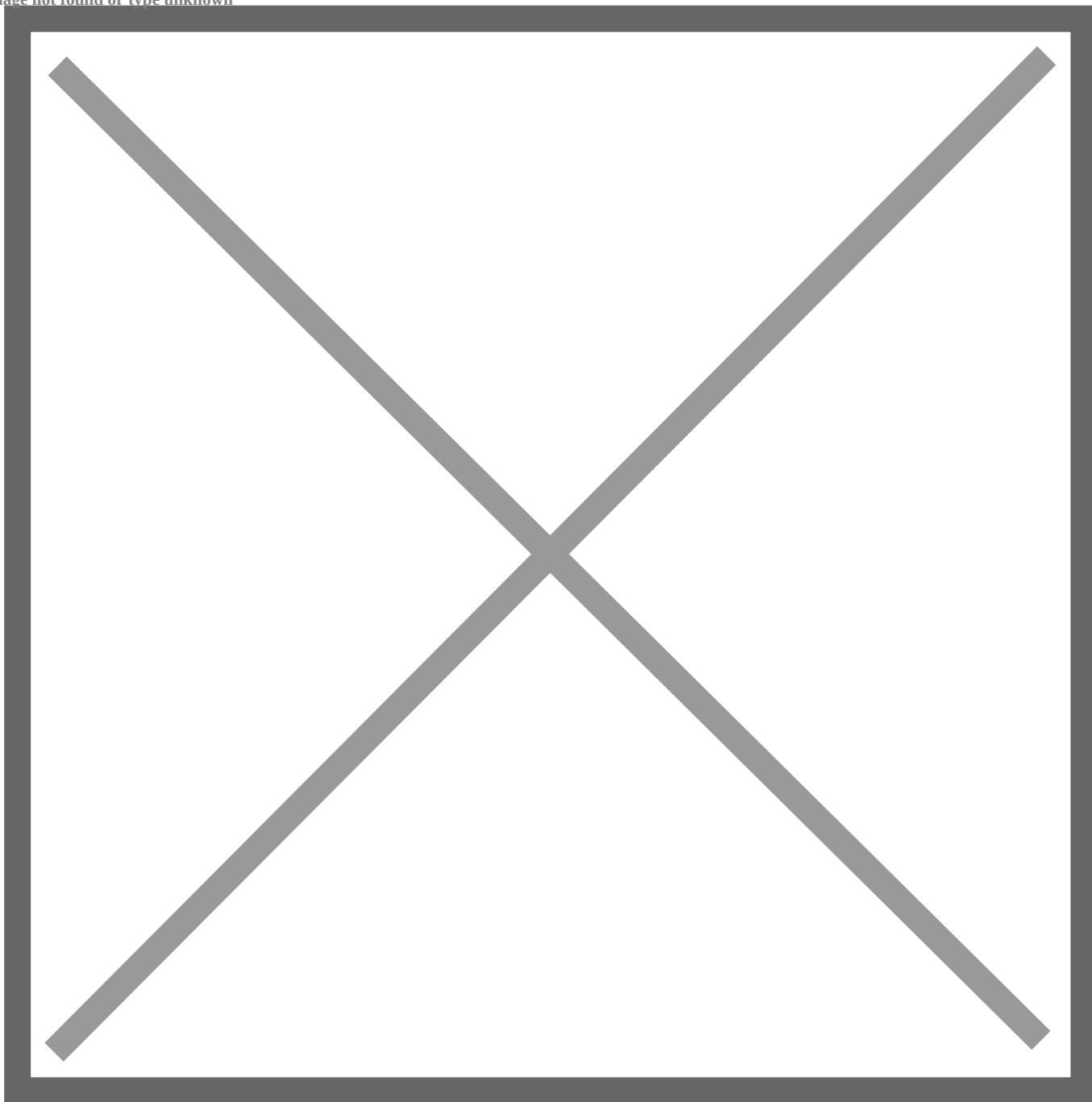


Carpa in porchetta

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 1 carpa di circa 1 kg già eviscerata
- 60 g di prosciutto crudo a fettine
- 40 g di lardo a fettine
- 1 spicchio di aglio

- 1 rametto di rosmarino fresco e un finocchietto selvatico

- olio extravergine di olive

- sale

- pepe

Esecuzione

Preparare un battuto con il lardo, l'aglio, il rosmarino Isolo gli aghi! il finocchietto selvatico e metà del prosciutto; salare leggermente e pepare secondo preferenza. Lavare accuratamente sotto acqua corrente la carpa eviscerata, farcirne il ventre con il battuto precedentemente preparato e coprirla su tutta la sua lunghezza con le fette di prosciutto rimaste. In una teglia da forno rivestita con la carta da forno versare un po' di olio extravergine di oliva e porvi sopra il pesce foderato e farcito: infornare a 180° e lasciar cuocere per circa un'ora. Quando sarà cotta, tagliare la carpa in più pezzi, facendo attenzione a non distruggere troppo le carni, disporre ordinatamente in una piatto da portata e servire.