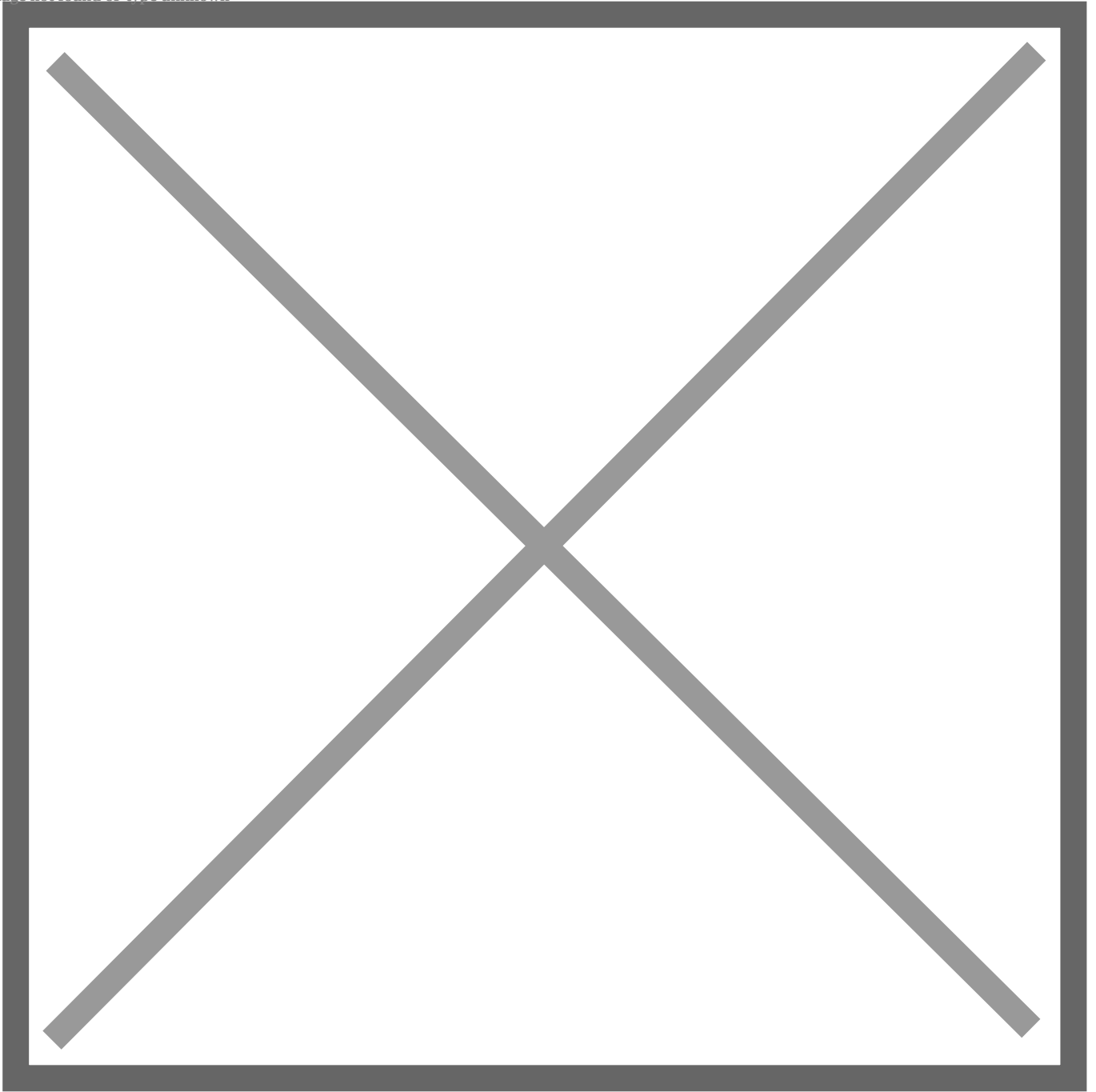


Filetti di carpa fritti aromatizzati alle erbe

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- 4 carpe da 250 g circa ognuna
- 2 uova intere
- 4 cucchiaini di farina 00

- 1 cucchiaino di trito di erbe (origano, timo, salvia)
- 4 Spicchi di limone
- 100 ml di olio extravergine di oliva
- Sale

Esecuzione

Con un coltello da pesce staccare la testa, incidere il dorso della carpa vicino alla spina dorsale e seguire le lische della schiena, ottenendo in modo semplice 2 filetti per carpa (tale operazione va compiuta lentamente e con cura per non rovinare le carni delicate del pesce). Versare l'olio extravergine di oliva in una padella capiente e farlo scaldare. Nel frattempo infarinare accuratamente la carpa, passarla nelle uova sbattute in una pirofila grande e – quando l'olio sarà caldo – friggere i filetti con la parte interna verso l'alto per poterla spolverare con le erbe. Girare sui due lati facendoli dorare ben bene. Posare i filetti su carta da cucina assorbente e salare. Servirli caldi con uno spicchio di limone.