

CARPA IN AGRO-DOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1,2 kg,
- 1 cipolla,
- 1 costa di sedano,
- 1 rapa,
- 1 carota,
- poco burro,
- sale,
- pepe,
- 2 foglie d'alloro,
- 1 pizzico di timo,
- 1 cucchiaio di buccia di limone grattugiata,
- 2 cucchiaini di zucchero,
- 1/2 tazza di aceto,
- 1 tazza d'acqua.

Soffriggere nel burro la cipolla, la costa di sedano, la rapa e la carota tritati insieme.

Condire con sale, pepe, alloro, timo, la buccia di limone grattugiata e lo zucchero.

Bagnare con l'aceto, farlo sfumare e poi bagnare con l'acqua.

Far sobbollire per 5 minuti e passare il tutto al setaccio.

In questa salsa cuocere per 15 minuti, in una padella coperta, la carpa tagliata in 4 trance.

Servire.