

CARPA AGLI ODORI IN GELATINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetto di carpa
- 1/2 limone
- 70 g di carote
- 40 g di radici di prezzemolo
- 40 g di sedano rapa
- 1 foglia di alloro
- sale
- 1 cucchiaino di pepe in grani
- 40 cl di acqua
- 10 cl di vino bianco
- 1 presa di timo
- 5 cl di aceto di vino al 5%
- 6 foglie di gelatina

Tagliate i filetti di carpa in 5 pezzi di grandezza uguale e impregnatele con il succo di limone.

Mettete gli odori in dei sacchetti e legateli.

Pelate le radici, tagliatele in striscioline sottili e cuocetele con acqua, vino, aceto, sale e i sacchetti degli odori.

Versate la metà del fondo di verdure sui pezzi di carpa, portate lentamente a cottura e togliete la pentola dal fuoco.

Aggiungete alle radici le foglie di gelatina ammorbidite, mescolate, spargete il tutto sui filetti di carpa e lasciate raffreddare.

Quando la gelatina è pronta, fate le porzioni e servitele con un'insalata e uno yogurth alle erbe oppure una maionese alle erbe.