

CARPA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1000 g
- origano
- vino bianco
- sale
- pepe

Prendere una casseruola, inserirvi a freddo la carpa ben lavata e squamata con all'interno origano e sale, spruzzare di vino bianco.

Capovolgere una casseruola dello stesso diametro, ma più bassa e appoggiarla a mò di coperchio, capovolta, in modo che venga a formarsi nell'interno un calore costante, chiamato appunto effetto forno.

Cuocere per 20 minuti.