

CARPA AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa da 1000 g
- 50 cl di vino rosso
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 costa di sedano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- burro
- sale
- pepe

Lasciate la carpa a bagno per 2 ore in acqua fredda.

Sgocciolatela, evisceratela e lavatela con cura.

In un tegame scaldate due cucchiaini d'olio con una noce di burro e fatevi appassire le carote, le cipolle e il sedano finemente tritati.

Dopo un quarto d'ora mettete la carpa nel recipiente, regolate sale e pepe, bagnatela con il vino allungato con un po' d'acqua.

Portate a bollore a tegame scoperto, poi coprite e cuocete piano per 45 minuti.

Togliete il pesce dal tegame e adagiatelo sul piatto da portata.

Passate le verdure di cottura al mulinetto, mettetele di nuovo nel sugo, fate addensare e mantecate con una noce di burro.

Servite la carpa con la salsa.