

# CARPA ALLE CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carpe
- 2 cipolle
- 80 g di mandorle
- rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Soffriggete in un po' d'olio le cipolle affettate con il rosmarino e le mandorle a filetti.

Unite i pesci puliti e lavati, salate, pepate, bagnate con un bicchiere di vino; coprite la teglia con un foglio di alluminio e mettete in forno a 200 gradi per 20 minuti.

Togliete i pesci dal recipiente, frullate il fondo di cottura e servitelo a parte.