

CARPA CON I PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa
- 25 cl di panna da cucina
- 400 g di porri
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- olio d'oliva
- burro
- farina

Tagliare finemente i porri, metterli in un tegame insieme a una noce di burro, salate, pepate, coprite e lasciateli cuocere a fuoco lento per una decina di minuti, aggiungendo, se necessario, un po' d'acqua.

Unitevi il vino, fatelo evaporare a fuoco vivace, regolate la fiamma e fate cuocere per altri cinque minuti.

A questo punto, passate i porri al setaccio, aggiungendo la panna e fate cuocere ancora per qualche minuto finché la panna si sarà rappresa.

Adagiate la carpa in una pesciera e lessatela a fuoco moderato con le classiche verdure da brodo.

Guarnite con la salsa.