

CARPA IN PORCHETTA ALLA MODA UMBRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa da 1000 g
- 50 g di prosciutto di Norcia a dadini
- 1 spicchio di aglio
- rosmarino fresco
- finocchio selvatico
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine umbro
- sale
- pepe

Pestare il prosciutto con l'aglio; unire rosmarino e finocchio tritati.

Lavare, eviscerare, asciugare il pesce.

Praticarvi dei tagli laterali e farcirli con parte del composto aromatico.

Salare e pepare il pesce dentro e fuori e adagiarlo in un ampio tegame, irrorarlo d'olio e cospargerlo con il restante composto aromatico.

Cuocere in forno a 180 gradi.