

CARPA REGINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 900 g
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 g di olio d'oliva
- 50 g di semi di finocchio
- 2 limoni
- origano
- sale
- pepe

Pulite e lavate la carpa, squamatela, evisceratela e privatela della testa, delle pinne e della lisca centrale.

Tritate insieme semi di finocchio, sale, pepe e unite a questo battuto l'origano.

Salate, pepate l'interno del pesce e farcitelo con il battuto.

Chiudete con uno stecchino di legno.

Sistematelo in una pirofila da forno con qualche fiocchetto di burro e cospargetelo con pepe e sale.

Irrorate con olio e vino e cuocete in forno caldo a 220 gradi per circa 25 minuti.

A cottura ultimata, tenete in caldo il pesce, nel fondo di cottura aggiungete il succo del limone: alzate la fiamma di modo che il succo evapori e fate asciugare.

Servite la carpa tagliata a fettine con questo fondo di cottura.