

# PORKOLT DI CARPA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 2000 g,
- 400 g di cipolle affettate,
- 1 cucchiaio di strutto,
- sedano,
- prezzemolo,
- alcune foglie di alloro,
- 1 cipollina fresca,
- 3 peperoni a strisce sottili,
- 3 pomodori.

Pulire e sfilettare una carpa di 2000 g di peso.

Rosolare lentamente 400 g di cipolle affettate in un cucchiaio di strutto.

Preparare un brodo leggero di pesce con la testa, le lisce e la pelle della carpa e un mazzetto di aromi (sedano, prezzemolo, foglie di alloro e una cipollina fresca).

Disporre sulle cipolle rosolate i filetti di carpa, 3 peperoni tagliati a strisce sottili e la polpa di 3 pomodori.

Salare, pepare e coprire a filo con il brodo di pesce.

Cuocere per 40 minuti in forno già caldo a 180 minuti.