

ZUPPA DI CORATA DI PESCE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carpa di 1.5 kg con interiora e uova,
- 200 g di carote,
- 100 g di sedano rapa,
- 100 cl di acqua,
- sale,
- 8 grani di pepe bianco,
- 1 rametto di timo,
- 1 foglia di alloro,
- 40 g di farina,
- 40 g di strutto di maiale,
- 50 g di brunoise di cipolla,
- 12 cl di vino bianco secco,
- 1 goccio di aceto di vino bianco,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 12 cl di panna,
- 30 g di burro,
- crostini di pane.

Squamate la carpa, togliete le interiora (corata), privatele della sacca della bile e mettetele a bagno in una terrina piena d'acqua.

Riducete a filetti la polpa della carpa e conservateli per qualche altra preparazione.

Lavate con cura anche la carcassa del pesce e le uova o il latte.

Mondate le carote e il sedano, tritate finemente metà degli ortaggi e riducete a tocchetti il resto.

Ora preparate un fumet: ponete in una casseruola le interiora, la carcassa, le verdure sminuzzate, le spezie e l'acqua.

Portate a ebollizione e lasciate cuocere a calore moderato per 20-30 minuti, schiumando continuamente.

In un'altra casseruola fate soffriggere la farina mescolata con lo strutto, a fuoco dolce fino a quando sarà dorata.

Unite anche il trito di verdura e la brunoise di cipolla e lasciate soffriggere tutt'assieme per pochi minuti, mescolando con un cucchiaino di legno.

Unite il fumet passato al setaccio e fate ridurre dolcemente per 20 minuti circa.

Intanto, pulite con cura la sacca delle uova, fatela cuocere in un recipiente a parte con il vino bianco mescolato con l'aceto per 1 minuto.

Scolatela e poi eliminate la pellicina: in questo modo avete liberato le uova che si presentano di un colore bianco splendente.

Staccate la polpa rimasta attaccata alla carcassa e riducete a pezzetti le interiora.

Aggiungete tutto quanto alla preparazione, legate con la panna, regolate di sale e servite con crostini di pane fritti nel burro.

CONSIGLI.

Chi vuole arricchire la zuppa può aggiungere alla fine anche il filetto di carpa tagliato a pezzetti, e servirlo assieme alla zuppa.