

SECONDI PIATTI

Carpa alla paprika

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

1 carpa
sale e pepe
100 g di burro
50 g di cipolla
1/2 cucchiaino di paprika
1/4 litro di brodo
1/4 litro di panna acida
50 g di pancetta
30 g di farina
100 g di funghi

PREPARAZIONE

- 1 Squamare e pulire la carpa, tagliarla in porzioni, salare e pepare e ungerne con il burro. Mettete la cipolla tritata in una casseruola e cuocere nel burro, aggiungere la paprika, quindi il brodo di pesce (preparato con i resti della carpa), aggiungete i pezzi di carpa e cucinate per un pochino.

Rimuovete i pezzi di carpa, aggiungete la panna acida e la farina e portate ad ebollizione, filtrate il tutto e versate la salsa ottenuta sul pesce, aggiungete i funghi tagliati a pezzetti e cuocete tutto insieme per un breve lasso di tempo. Servite con le patate.