

SECONDI PIATTI

Carpa del fiume giallo

LUOGO: Asia / Cina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 carpa di circa 900gr
- 2 cucchiaini di sale
- 1 ½ cucchiaini di farina comune
- 1 ½ cucchiaini di farina di grano
- 5 cucchiaini di acqua
- 600ml olio vegetale
- 2 cucchiaini di lardo.

SALSA

- 2 cucchiaini di zucchero
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 1 cucchiaino di salsa di soia
- 2 cucchiaini di vino cinese o sherry secco
- 6 cucchiaini d'acqua
- 1 cucchiaino di farina di grano

PREPARAZIONE

1 Frizionare con il sale sia l'interno che l'esterno della carpa. Incidere entrambi i lati con un disegno ad incroci. Miscelare la farina normale con quella di grano e l'acqua per farne un impasto. Girare il pesce nell'impasto fino a che ne sia ben coperto da tutti e due i lati. Scaldare l'olio in un wok fino a che inizia a fumare. Immergervi il pesce in un cestello di ferro intrecciato e far friggere per 7/8 minuti. Rimuovere, scolare e tenere al caldo. Far sciogliere il lardo in una casseruola, quindi aggiungere tutti gli ingredienti per la salsa. Miscelarli insieme a fuoco medio per 2 minuti fino a che la salsa inizi a diventare densa e lucida. Trasferire il pesce su di un piatto da portata scaldato e versarci sopra la salsa.

NOTE

Tempo di preparazione: 15 minuti Tempo di cottura: circa 10 minuti