

SECONDI PIATTI

# Carpa fritta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



## INGREDIENTI

1-2 carpe  
50g di burro  
50g di pane grattugiato  
2 cucchiai di aneto  
una tazza d'olio  
sale e pepe a piacere

## PREPARAZIONE

- 1** Pulite il pesce e tagliatelo in pezzi, quindi salatelo e pepatelo. A questo punto immergetelo nel burro e impanatelo.  
Friggete il pesce nell'olio bollente girandolo continuamente.  
Disponete il pesce cotto in un piatto piano accompagnato da patate fritte e spicchi di limone e cosperso di aneto.  
Seguendo questa ricetta è possibile friggere qualsiasi tipo di pesce.