

SECONDI PIATTI

# Carpa fritta alla kazaka

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 cucchiari 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 cosparso di aneto.

Seguendo questa ricetta è possibile friggere qualsiasi tipo di pesce.