

SECONDI PIATTI

Carpa frita | Gebackener Karpfen

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

4 filetti di carpa da 150/200g ciascuna
sale
4 cucchiaini di farina
3 uova
8 cucchiaini di pane grattugiato
burro clarificato
prezzemolo
spicchi di limone

PREPARAZIONE

- 1 Fare qualche taglio nella pelle dei pezzi di carpa, salare, infarinare quindi immergere nell'uovo sbattuto ed infine impanare con il pane grattugiato.
Infornare nel burro chiarificato caldo e cuocere da entrambi i lati prestando attenzione a far cuocere completamente i pezzi più spessi. Scolare, guarnire con prezzemolo e spicchi di limone.