

SECONDI PIATTI

Carpa ripiena

LUOGO: *Asia / Kazakistan*

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



INGREDIENTI

3 carpe o pesci d'acqua dolce della stessa famiglia delle carpe
1 uovo
30g di latte
50g di pane
30g di burro
50g di olio
sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1 Diliscate due pesci e salateli. Sminuzzate un pesce diliscato e miscelatelo alla cipolla, quindi salatelo e pepatelo, quindi aggiungetevi il latte, l'uovo e il burro e miscelate bene. Farcite con questo ripieno i pesci lasciati da parte, sigillate l'estremità e friggeteli nel grasso bollente.

Come contorno vengono solitamente servite delle patate.