

SECONDI PIATTI

Carpa russa

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

- 3 libbre di filetti di carpa
- foglie di sedano tritato
- 6 cucchiaini di rafano preparato
- 3 mele aspre
- 2 cipolle tritate
- zafferano
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di succo di limone
- 2 cucchiaini d'aceto
- sale
- 2 foglie di lauro
- pepe
- 6 fette di limone
- ½ cucchiaino di zucchero

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le foglie di sedano, prezzemolo e cipolla in una casseruola. Aggiungere 5 tazze

d'acqua. Cuocere per 15-20 minuti. Aggiungere l'aceto, le foglie di lauro, un pizzico di zafferano e i filetti di carpa nella casseruola e cuocere a fuoco lento per 25-30 minuti. Cuocere in forno le mele e farne una purea. Mischiare con il rafano, 1 cucchiaino d'acqua, succo di limone e ½ cucchiaino di zucchero. Rimuovere il pesce dalla casseruola e grigliarlo su ciascun lato per 5 minuti. Disporre su di piatti piani, versarci sopra 1 cucchiaio del liquido che rimane nella casseruola. Decorare con le fette di limone. Il preparato con il rafano può anche essere servito separatamente o versato su ciascuna fetta.

Servire come primo piatto o come piatto principale.