

SECONDI PIATTI

Carpa stufata aromatizzata alle mandorle

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

- 2 libbre di carpe
- 1 grossa cipolla affettata
- 2 uova
- 1 fetta di pane bianco immersa in acqua e fatta asciugare
- 1 cucchiaio colmo di farina di matzo o di pangrattato
- 1 cucchiaio di mandorle sgusciate e tritate
- 2 cucchiaini d'acqua
- 1 cucchiaio d'olio per frittura
- 1 cucchiaino d'acqua
- 1 uovo sodo
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1** Pulire bene il pesce, e affettarlo. Con un coltello affilato rimuovere la polpa lasciando lo scheletro intatto. Mettere la pelle su di un piatto e tenere da parte. Saltare la cipolla in un po' d'olio. Sminuzzare la polpa di pesce insieme al pane, che è stato immerso in acqua, mandorle, cipolla fritta e l'uovo sodo. In una ciotola mischiare il pesce sminuzzato, 2 uova, 2 cucchiai d'acqua, pangrattato, sale, pepe e 1 cucchiaino di zucchero. Mescolare bene. Farcire la pelle tenuta da parte con il preparato di pesce. Mettere in brodo di cottura, coprire e sobbollire per ½ ora a fuoco basso.