

SECONDI PIATTI

Carpa stufata

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 4 pezzi di carpa ciascuno da circa 200g
- 200g di tuberi puliti (sedano
carote
sedano rapa)
- un mazzetto di prezzemolo
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- sale
- qualche grano di pepe
- 1 foglia d'alloro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di aceto di vino

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la verdura a fettine sottili, mettetela insieme ai pezzi di carpa, il sale e le spezie in una casseruola, ricoprite con acqua, portate ad ebollizione e sobbollite fino a che siano

teneri.

Servite i pezzi di carpa intervallati da verdura oppure con patate bollite e rafano.