

SECONDI PIATTI

Carpe alla birra

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 1kg di carpe
- 1/2 litro di birra scura
- 2 cipolle
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 2 spicchi d'aglio
- 4 foglia d'alloro
- sale
- noce moscata
- chiodi di garofano
- spezie miste
- cannella
- pepe
- buccia di limone grattugiata
- 3 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaino di miele
- 3 cucchiaini di aceto.

PREPARAZIONE

1 Tagliate le carpe in pezzi spessi circa 1/2 cm e portateli ad ebollizione nella birra insieme agli altri ingredienti tritati e le spezie e lasciate sobbollire per circa 1/2 ora fino a che la carpa sia tenera.

Rimuovete i pezzi della carpa e metteteli da parte. Lasciate imbrunire la farina in una padella senza grasso, aggiungete il sugo creato dalla birra, addolcite con il miele e lasciate cuocere fino a che si addensi. Mettete i pezzi di carpa nella salsa e lasciate giungere ad ebollizione e servite immediatamente.