

SECONDI PIATTI

Pesce nero

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 1 carpa tagliata in 4 pezzi da 150g ciascuno
(il resto dovreste usarlo per fare il brodo)
- 40g di burro
- 40g di zucchero
- 30g di mandorle spellate e tritate
- 30g di noci tritate grossolanamente
- 30g di uvetta
- 30g di prugne e fichi tritati
- 1 bicchierino di brandy
- il succo di 1/2 limone
- 1/8 litro di vino rosso
- 1/8 litro di vino bianco
- 1/4 litro di brodo di carpa
- del succo d'arancia
- 50g di pandizenzero sbriciolato

PREPARAZIONE

1 Mettete lo zucchero, le mandorle, le noci, l'uvetta, le prugne ed i fichi nel burro fuso e soffriggete leggermente.

Aggiungete il succo di limone e il brandy, quindi il vino rosso e il brodo di carpa, quindi aggiungete il succo d'arancia e il pandizenero sbriciolato e lasciate cuocere tutto insieme. Mettete i 4 pezzi di carpa cotta nella salsa e lasciate cuocere lentamente fino a che sia pronto.

Servite con fette di pane nero tostato.