

SECONDI PIATTI

Regina in porchetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 carpa a persona
150 g di lardo
1 spicchio d'aglio
sale
pepe
un mazzo di finocchio selvatico
1 rametto di rosmarino
olio
limone.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un battuto con 150g di lardo, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe e un mazzo di finocchio selvatico. Imbottite il pesce con parte del ripieno preparato, incidetelo in piÃ¹ punti e riempitelo con il rimanente ripieno.
Steccate la regina con un rametto di rosmarino, cucitela con del filo incolore o con dello

spago e cuocetela allo spiedo (spennellandola saltuariamente con olio e limone) o al forno, sistemandola in una teglia con 1/2 bicchiere d'olio.

NOTE

La carpa del Trasimeno diventa, a Perugia, "regina". Questo sia per la bontà che per la grandezza che ne consente una preparazione particolare come quella appena indicata.