

SECONDI PIATTI

# Tinca in carpione

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



## INGREDIENTI

4 tinche di circa 400 g ciascuna  
150 g di carote  
200 g di cipolle  
prezzemolo  
olio d'oliva  
un bicchiere di vino bianco  
aceto  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Pulire le tinche, diliscarle e ricavare dei filetti; salarli e peparli.

Tagliare le cipolle e le carote; versare due cucchiaini di olio in una padella sul fuoco, unire le verdure e farle appassire senza lasciarle colorire.

Aggiungere il prezzemolo, un bicchiere d'aceto, il vino e mezzo bicchiere d'acqua.

Salare, pepare e portare ad ebollizione; continuare la cottura fino a quando il liquido sarà

ridotto alla metà.