

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di carpa

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

- 500g di pesce (preferibilmente carpa)
- 150g di uova
- 70g di lardo
- 50g di farina
- 1/2 cipolla
- 1 foglia di alloro
- 1 cucchiaino di timo
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- qualche grano di pepe
- qualche chiodo di garofano
- 3 cucchiaini di aceto
- un pizzico di sale
- 100g di tuberi
- 1 cucchiaino di zucchero
- un goccio di vino rosso

PREPARAZIONE

1 Fare un brodo con la testa, le uova e la coda di una carpa e 1 1/2 litro di acqua alla quale avrete aggiunto un grano di pepe, anelli di cipolla, timo, foglie d'alloro, sale e una spruzzata d'aceto. Immergete le uova nell'acqua alla quale avrete aggiunto un pizzico di sale e aceto.

Sciogliete 70g di lardo in una padella, incorporate 50g di farina e un cucchiaino di zucchero e lasciate cuocere fino a che diventi leggermente bruno. Quindi aggiungete nella stessa padella 100g di carote lavate e grattugiate e altri tuberi, incorporate un bicchiere di vino rosso, aggiungete il brodo filtrato e lasciate cuocere. In fine aggiungete la carne bollita e sminuzzata della carpa. Servite con crostini.