

SECONDI PIATTI

Carpa alla slava

LUOGO: Europa / Croazia

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



INGREDIENTI

1kg di carpa
800g di patate
3 cucchiai di olio
80g di pancetta affumicata
1 cucchiaino di peperoncino rosso dolce in polvere
prezzemolo
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Squamare la carpa e rimuovere le interiora, rimuovere la testa, lavare e scolare. Tagliare in fette spesse. Bollire la testa in un po' d'acqua. Sbucciare le patate, tagliarle in fette sottili e cospargerle di sale. Tagliare la pancetta in striscioline e tritare il prezzemolo. Ungere una teglia con l'olio, disporvi metà delle patate e cospargere con peperoncino rosso dolce, prezzemolo e pepe bianco. Mettere i pezzi di pesce sopra le patate, cospargere di sale, coprire con le patate rimanenti e cospargere ancora con peperoncino

rosso dolce, prezzemolo e pepe bianco. Friggere velocemente la pancetta e versarla sopra le patate.

Versare il liquido nel quale è stata cotta la testa di carpa sul pesce e infornare fino a cottura ultimata e fino a che il pesce sia dorato.