

SECONDI PIATTI

Carpa fritta alla kazaka

LUOGO: [Asia](#) / [Kazakistan](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI

1-2 carpe
50g di burro
50g di pane grattugiato
2 cucchiaini di aneto
una tazza d'olio
sale e pepe a piacere

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce e tagliatelo in pezzi, quindi salatelo e pepatelo. A questo punto immergetelo nel burro e impanatelo.

Friggete il pesce nell'olio bollente girandolo continuamente.

Disponete il pesce cotto in un piatto piano accompagnato da patate fritte e spicchi di limone e cosparso di aneto.

Seguendo questa ricetta è possibile friggere qualsiasi tipo di pesce.