

SECONDI PIATTI

# Carpa fritta | Gebackener Karpfen

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Austria

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



## INGREDIENTI

4 filetti di carpa da 150/200g ciascuna  
sale  
4 cucchiaini di farina  
3 uova  
8 cucchiaini di pane grattugiato  
burro clarificato  
prezzemolo  
spicchi di limone

## PREPARAZIONE

- 1 Fare qualche taglio nella pelle dei pezzi di carpa, salare, infarinare quindi immergere nell'uovo sbattuto ed infine impanare con il pane grattugiato.  
Infornare nel burro chiarificato caldo e cuocere da entrambi i lati prestando attenzione a far cuocere completamente i pezzi più spessi. Scolare, guarnire con prezzemolo e spicchi

di limone.