

SECONDI PIATTI

Pesce nero

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

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



INGREDIENTI

- 1 carpa tagliata in 4 pezzi da 150g ciascuno
(il resto dovrete usarlo per fare il brodo)
- 40g di burro
- 40g di zucchero
- 30g di mandorle spellate e tritate
- 30g di noci tritate grossolanamente
- 30g di uvetta
- 30g di prugne e fichi tritati
- 1 bicchierino di brandy
- il succo di 1/2 limone
- 1/8 litro di vino rosso
- 1/8 litro di vino bianco
- 1/4 litro di brodo di carpa
- del succo d'arancia
- 50g di pandizzenzero sbriciolato

PREPARAZIONE

1 Mettete lo zucchero, le mandorle, le noci, l'uvetta, le prugne ed i fichi nel burro fuso e soffriggete leggermente.

Aggiungete il succo di limone e il brandy, quindi il vino rosso e il brodo di carpa, quindi aggiungete il succo d'arancia e il pandizenero sbriciolato e lasciate cuocere tutto insieme.

Mettete i 4 pezzi di carpa cotta nella salsa e lasciate cuocere lentamente fino a che sia pronto.

Servite con fette di pane nero tostato.