

SECONDI PIATTI

Regina in porchetta

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

1 carpa a persona
150 g di lardo
1 spicchio d'aglio
sale
pepe
un mazzo di finocchio selvatico
1 rametto di rosmarino
olio
limone.

PREPARAZIONE

- 1 Preparate un battuto con 150g di lardo, 1 spicchio d'aglio, sale, pepe e un mazzo di finocchio selvatico. Imbottite il pesce con parte del ripieno preparato, incidetelo in piÃ¹ punti e riempitelo con il rimanente ripieno.

Steccate la regina con un rametto di rosmarino, cucitela con del filo incolore o con dello spago e cuocetela allo spiedo (spennellandola saltuariamente con olio e limone) o al forno, sistemandola in una teglia con 1/2 bicchiere d'olio.

NOTE