

SECONDI PIATTI

Tinca in carpione

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *difficile*



INGREDIENTI

4 tinche di circa 400 g ciascuna
150 g di carote
200 g di cipolle
prezzemolo
olio d'oliva
un bicchiere di vino bianco
aceto
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pulire le tinche, diliscarle e ricavare dei filetti; salarli e peparli.
Tagliare le cipolle e le carote; versare due cucchiaini di olio in una padella sul fuoco, unire le verdure e farle appassire senza lasciarle colorire.
Aggiungere il prezzemolo, un bicchiere d'aceto, il vino e mezzo bicchiere d'acqua.

Salare, pepare e portare ad ebollizione; continuare la cottura fino a quando il liquido sarà ridotto alla metà.