

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa (chorba) di carpa

LUOGO: Europa / Moldavia

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



INGREDIENTI

- 8 bicchieri d'acqua
- 2 carpe
- ½ cucchiaino di riso
- 1 costa di sedano
- 3 cipolle
- 2 mazzetti di prezzemolo
- 1 bicchiere di succo di limone
- 1-2 fette di aglio
- 1 foglia d'alloro
- sale
- pepe nero
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato e finocchio

PREPARAZIONE

- 1 Mettete le verdure tritate finemente in acqua bollente salata insieme alle teste e alle

code dei pesci. Quando il brodo sarà pronto, filtratelo, e, prima che torni a bollire, aggiungete le verdure rimanenti, il riso e cuocete fino a cottura ultimata.

A questo punto aggiungete il pesce tritato, il succo di limone e cuocete la zuppa a fuoco lento. Aggiungete, a fine cottura, il sale, il pepe, la foglia di alloro e l'aglio tritato.

Prima di servire cospargete la zuppa con del prezzemolo tritato.