

a cura degli alunni Lorenzo B. C. e Matteo L.
docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa
classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"
Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV
A.S. 2009-2010

Saran na slavonski nacin

(Carpa alla slovena - secondo)

INGREDIENTI

Carpa	1 Kg
Patate	800 g
Olio	3 cucchiari
Pancetta affumicata	80 g
Peperoncino dolce	in 1 cucchiario
polvere	
Prezzemolo	
Sale	
Pepe	

PREPARAZIONE

Squamate la carpa e rimuovete le interiora, rimuovete la testa, lavate e scolate. Tagliatela in fette spesse. Bollite la testa in un po' d'acqua. Sbucciate le patate, tagliatele in fette sottili e cospargetele di sale. Tagliate la pancetta in striscioline e tritate il prezzemolo. Ungete una teglia con l'olio, disponete metà delle patate e cospargete con il peperoncino, prezzemolo e pepe bianco. Mettete i pezzi di pesce sopra le patate, cospargete di sale, coprite con le patate rimanenti e cospargete ancora con il peperoncino, prezzemolo e pepe bianco. Friggete velocemente la pancetta e versatela sopra le patate. Versate il liquido nel quale è stata cotta la testa di carpa sul pesce e infornate fino a cottura ultimata e fino a che il pesce diventerà dorato.