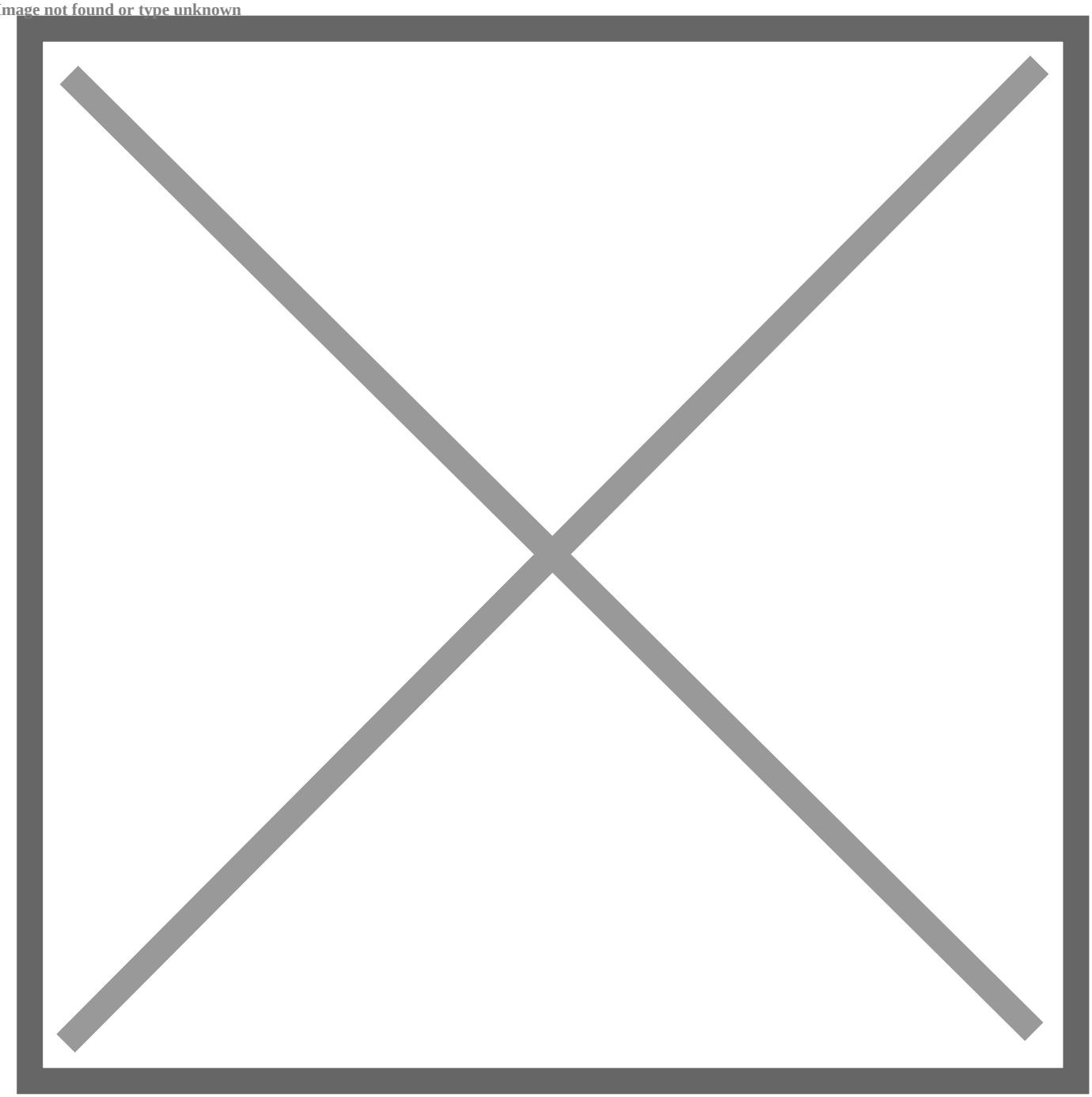
Filetti di carpa fritti aromatizzati alle erbette

Image not found or type unknown



Ingredienti per 4 persone

- *4 carpe da 250 g circa ognuna*
- *2 uova intere*
- *4 cucchiai di farina 00*

- *1 cucchiaio di trito di erbette (origano, timo, salvia)*
- *4 Spicchi di limone*
- *100 ml di olio extravergine di oliva*
- *Sale*

Esecuzione

Con un coltello da pesce staccare la testa, incidere il dorso della carpa vicino alla spina dorsale e seguire le lische della schiena, ottenendo in modo semplice 2 filetti per carpa (tale operazione va compiuta lentamente e con cura per non rovinare le carni delicate del pesce). Versare l'olio extravergine di oliva in una padella capiente e farlo scaldare. Nel frattempo infarinare accuratamente la carpa, passarla nelle uova sbattute in una pirofila grande e – quando l'olio sarà caldo – friggere i filetti con la parte interna verso l'alto per poterla spolverare con le erbette. Girare sui due lati facendoli dorare ben bene. Posare i filetti su carta da cucina assorbente e salare. Servirli caldi con una spicchio di limone.