



piccolo lago
Marco Sacco

Ingredienti per 10 porzioni

10 lingotti di carpa
10 raperonzoli
500 gr glassa alla mora e nero di seppia
100 gr succo di mirtillo

Per i lingotti di carpa:

2 carpe a specchio da 1,5 kg
100 gr burro aromatizzato al limone
q.b sale

Per la glassa di mora e nero di seppia:

300 gr di more mature
100 gr fondo di vitello
10 gr di nero di seppia
90 gr di burro

LA CARPA

Preparazione per i lingotti di carpa:

sfilettare le carpe ricavando 2 filetti senza spine, tagliare dei tranci da 10 cm e aprirli a foglio ricavando un rettangolo. Farcire con il burro al limone e ripiegare 2 volte ottenendo un lingotto.

Preparazione per la glassa di mora:

frullare le more e passare il succo con un canovaccio unire in una pentola il succo, il fondo di vitello ed il nero di seppia, portare a bollore per 1 minuto e poi emulsionare col burro

Finitura e presentazione

Cucinare i lingotti a vapore 65° per 10 minuti, asciugare e glassare con la salsa di mora. Condire il raperonzolo con sale ed olio extravergine. Sul piatto versare un cucchiaino di succo di mirtillo fresco

LISTA INGREDIENTI ED ALLERGENI : La carpa

succo di mirtillo

Per i lingotti di carpa:

**carpa*

**burro aromatizzato al limone*

q.b sale

Per la glassa di more e nero di seppia:

more mature

**fondo di vitello*

**nero di seppia*

**burro*

***ALLERGENE**