

CARPIONE

Spesso confusa con la scapece, la preparazione in carpione è sempre un metodo utile per conservare il pesce già cotto. Il nome deriva da un tipo di pesce di acqua dolce molto pregiato, ormai raro, che veniva cucinato secondo questo metodo per conservarlo più a lungo. Il procedimento dovette essere molto apprezzato, perché il termine ‘carpione ‘ venne usato per indicare proprio il metodo di preparazione. Oggi, per preparare pesce in carpione, si possono utilizzare diversi pesci d’acqua dolce, tinche, carpe e naturalmente trote.

INGREDIENTI

Pesce (trota, salmone, o altro)

Aceto

Olio

Sale

PREPARAZIONE

Preparare una salamoia di acqua e aceto (nella stessa quantità), insieme con una buona presa di sale, che deve essere ben sciolto. Adagiare i pesci, puliti e tagliuzzati sulla pelle, e lasciar riposare diverse ore, magari una notte o mezza giornata o anche più giorni.

Togliere i pesci dalla salamoia e lasciarli asciugare. A questo punto friggerli delicatamente in olio e servirli caldi o freddi.