

Pesce in carpione

- 400 gr di filetti di pesce fresco a consistenza soda
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 1 dl di vino bianco
- 1 dl di aceto bianco
- 1 dl di acqua
- 7 grani di sale grosso
- 1 o 2 cucchiai di olio d'oliva

Mettiamo in pentola il vino, l'aceto e l'acqua, aggiungiamo la carota, il sedano e la cipolla precedentemente lavate e tagliate a tocchetti. Portiamo ad ebollizione e quando la carota sarà al dente, togliamo dal fuoco e rovesciamo il tutto in un recipiente e teniamo da parte. Nella stessa pentola mettiamo l'olio e il sale, scaldiamo leggermente e aggiungiamo il pesce.

A questo punto rovesciamo sopra le verdure cotte in precedenza con il loro liquido.

Portiamo ad ebollizione e togliamo subito dal fuoco.

Trasferiamo il tutto in un recipiente e lasciamo marinare per almeno mezz'ora.

Si conserva in frigorifero coperto con film alimentare per 3 o 4 giorni.



Cos'è il pesce in carpione?

È una pietanza tradizionale della cucina italiana, originaria del nord Italia, soprattutto delle regioni Lombardia e Veneto e del Canton Ticino. Questo metodo di conservazione del pesce risale all'epoca romana e consiste nell'immergere il pesce azzurro, come le sarde, le acciughe o i gamberetti, in una marinata di aceto e spezie per alcune ore o giorni.

Dopo aver marinato il pesce, viene cotto in padella e servito freddo come antipasto o piatto principale. Il pesce in carpione può essere accompagnato da verdure come carote, cipolle, peperoni o cetrioli, che vengono marinati insieme al pesce.