

TORRI DEL BENACO

Carpione al cartoccio con verdure al vapore

Ingredienti

due carpioni da 400/500 gr

uno spicchio d'aglio

buccia di limone

rosmarino

sale e pepe

patate

zucchine

carote

olio extravergine di oliva



Procedimento

Preparare il cartoccio (alluminio e carta da forno), adagiare il carpione pulito, guarnirlo con uno spicchio d'aglio, buccia di limone, un rametto di rosmarino. Salare e pepare. Infornare a 180° per 25/30 minuti. Servire il carpione, accompagnato con le verdure cotte a vapore. Irrorare con olio extravergine di oliva.

