



Si sceglie una bella carpa con le squame, denominata regina, si pulisce raschiandola con un coltello, si apre e si lava sotto l'acqua corrente, togliendo anche il «dente» che ha sotto le branchie.

Si prepara un battuto di lardo o prosciutto grasso e magro o pancetta o di tutto un po', condito con sale, pepe, finocchio selvatico, aglio e rosmarino, tritati insieme al grasso di maiale.

Si picchetta il pesce lungo il corpo, specialmente nella schiena, si riempie nella pancia di condimento e si lascia insaporire anche 10-12 ore.

Si pone quindi al forno, ma se è piuttosto piccola di dimensioni, circa un chilo, si può porre anche sopra la gratella; si deve cuocere a fuoco lento per evitare che la pelle si apra.

Durante la cottura occorre dare «l'unzione». Alcuni, specialmente in casa, oggi riempiono la pancia della regina con l'aggiunta di pane grattato bagnato di aceto.

Tratto dalla pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "Sapori di una terra".