

FRITTURA NOSTRANA O DI PARANZA



Difficoltà: media



Cottura: 20 minuti



Preparazione: 45 minuti



Dosi : per 4 persone

Ingredienti:

1,5 kg di pesciolini vari (un misto di piccoli pesci come triglie, gamberetti, alici, seppioline, calamaretti, scampi)
300 g di farina
olio extra vergine di oliva
limone
pepe
sale



Preparazione:

Lavate con cura tutti i tipi di pesce in acqua leggermente salata, quindi asciugateli con della carta assorbente. Infarinate pochi pesci alla volta, senza eccedere nella farina. Mettere sul fuoco una padella abbastanza grande e versatevi l'olio.

Quando sarà abbastanza caldo, iniziate a cuocere i pesci, tuffandone pochi alla volta. Scolateli man mano che cuociono e posateli su un foglio di carta assorbente, in modo da togliere l'olio in eccesso.

Ricoprite nel frattempo un piatto di portata preriscaldato e ponetevi la frittura mista. Mettete il sale solo al momento di portare in tavola. È uso aspergere la frittura con del limone fresco, che di solito viene servito a spicchi sul piatto di portata.

