

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittura di pesciolini

Strawberry · Tuesday, November 4th, 2014

- **Ingredienti:**(4 persone)

500gr pesciolini misti

- 70gr farina
- 1 limone
- 2 dl olio per friggere
- sale

Preparazione:

Lavate con cura, senza eviscerarli i pesciolini sotto l'acqua corrente, asciugateli delicatamente con carta assorbente, passateli nella farina. In una padella versate l'olio per friggere e quando è ben caldo versateci i pesciolini, lasciando che si sovrappongono e aderiscano fra di loro e salate leggermente. Quando saranno rosolati per bene da un lato, aiutandovi con una paletta capovolgete i pesciolini e fate dorare anche l'altro lato, salate, sgocciolateli e fateli asciugare su carta assorbente. servite ben caldi con fettine di limone.

This entry was posted on Tuesday, November 4th, 2014 at 5:02 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.