



Bastoncini velocissimi



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

RICETTA N°6

BASTONCINI VELOCISSIMI.

INGREDIENTI:

50 g di Cotoletta Perfetta Le Farine Magiche + q.b. , 2 uova sbattute, 300 g di merluzzo, sale fino q.b., 1 scorza di limone , 1 ciuffo di Prezzemolo , olio di Semi di arachide q.b.

PREPARAZIONE:

1 • Taglia il merluzzo a tocchetti e tritalo in un mixer dotato di lame insieme alla farina.

2 • Trasferiscilo in una ciotola e condisci con sale, scorza di limone e prezzemolo tritato fine. Mescola per amalgamare.

3 • Prendi una dose di impasto da circa 50 g e lavoralo con le mani bagnate cercando di ottenere un bastoncino piatto.

4 • Immergi ogni bastoncino nell'uovo sbattuto, fai gocciolare l'eccesso e poi immergilo nel mix di Cotoletta Perfetta.

5 • Scalda l'olio a 140°C (versa un po' di pangrattato nell'olio, se sfrigola è pronto) e friggi massimo due bastoncini per volta per circa 3 min, fino a che non saranno dorati.

6 • Scola i bastoncini di pesce su carta fritti e servi caldi, aggiungi il sale prima di servire.