

FRITTO **MISTO ALL'ITALIANA**



COTTURA



4'

PADELLA



3'

FRIGGITRICE

INGREDIENTI: 250 g di **Farina Frittura di Pesce Le Farine Magiche**, 15 gamberetti rossi, 15 acciughe (alici), 5 triglie, 5 merluzzetti, 400 g di calamari, sale q.b., olio di semi di arachidi.

PREPARAZIONE

- 1 • Metti il pesce pulito e asciugato in freezer 5 min prima della cottura;
- 2 • Togli dal freezer e immergilo nella farina;
- 3 • Elimina la farina in eccesso e cala pochi pezzi per volta in padella on friggitrice con abbondante olio caldo.
- 4 • Cuoci per 3- 4 minuti, sino a doratura.