



Fritto misto di pesce con verdure (ricetta rivisitata)





Sfiletta le alici, toglì il carapace ai gamberetti, pulisci e taglia a rondelle i calamari. Pela le carote, lava le zucchine e taglia il tutto a julienne. Pulisci e taglia a rondelle le cipolle. In una ciotola adeguata metti la farina, gli albumi d'uovo e la birra ghiacciata poi mescola tutto molto bene (passa al setaccio la pastella per eliminare gli eventuali grumi e lascia riposare almeno 1 ora in frigorifero prima di usarla).

Prepara in un piatto la farina di semola. Fai bollire l'olio in una capace pentola. Imbevi prima nella pastella e poi nella farina i pesci e le verdure preparate, poi friggi nell'olio (un po' alla volta). Scola su carta da cucina e regola di sale. Metti in un piatto di portata e servi in tavola.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)

---