

Frittura alla veneziana *(Secondi a base di pesce)*



Preparazione

Mettete tutti i pescetti per il fritto a bagno nel latte per circa 15 minuti.

Preparatevi una teglia, una pirofila, un piatto grande, insomma quello che più vi comoda, nel quale metterete la farina.

Scolate un po' alla volta e pescetti e passateli nella farina, facendo attenzione a non farli incollare tutti assieme.

Setacciate ora il pesce infarinato con un setaccio per farina e trasferite il tutto in friggitrice o in una padella piena d'olio bollente.

Fate friggere per 2-3 minuti e scolate dall'olio. Passate il pesce in un piatto con della carta assorbente e salate a piacere.

Servite la vostra frittura alla veneziana su un piattino accompagnando con della polentina liquida o in un cartoccio di carta da zucchero.

Consigli

Per gustare al meglio la nostra frittura alla veneziana, oltre ad acquistare bel fresco il nostro pesce lagunare, non dovremo sottovalutare l'importanza di stappare una bottiglia di vino bianco come del pinot grigio.

Curiosità

Nella nostra frittura alla veneziana ci sono le schie, una sorta di gamberi di piccole dimensioni contraddistinti da un colore tendente al grigio e i marsioni, il cui nome in italiano è ghiozzi cenerini.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Cottura 3 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Marsioni 200 grammi ((piccolo pesce da fritto))

Calamaretti 200 grammi

Farina "00" 250 grammi

Schie 200 grammi (fresche (gamberettini piccolissimi, venduti ancora vivi))

Latte 250 millilitri