
FRITTO DI TRIGLIE E SOGLIOLETTE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g piccole triglie di scoglio e sogliole piccole,
- 200 g peoci sgucciati,
- 1 uovo,
- farina,
- olio,
- 200 g pasta da pane,
- qualche foglia basilico fresco.

Procuratevi dal pescivendolo delle grandi conchiglie, lavatele e tenetele pronte su un piatto di portata molto largo.

Pulite sogliole e triglie, infarinatele e friggetele a fuoco vivace.

Lavate e asciugate i peoci, passateli nell'uovo, quindi nella farina e friggete anche loro.

Mettete i pesci ad asciugare su carta assorbente al caldo.

Stendete ora la pasta in una sfoglia non troppo sottile, e con uno stampino adatto tagliate tante stelle quante potete, friggetele nell'olio del pesce, bucherellandole e voltandole una sola volta.

Appena fritte infilate in ogni stella, al centro, uno stecchino che stia in piedi; sullo stecchino infilate uno o due peoci fritti e completate con una fogliolina di basilico.

Disponete triglie e sogliole dentro alle valve delle conchiglie sul piatto di portata e decorate con le restanti stelle marine.