

AGONI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di agoni
- latte
- farina
- abbondante olio d'oliva
- sale
- alcuni spicchi limone per servire

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli.

Teneteli a bagno nel latte, asciugateli, poi infarinateli leggermente.

Friggeteli per alcuni minuti in una padella con abbondante olio caldo.

Asciugateli su carta assorbente da cucina, cospargeteli di sale e serviteli subito caldi contornati da alcuni spicchi di limone.