

# COZZE FRITTE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 16 cozze senza la conchiglia
- 1/2 tazza di farina
- 1 bicchiere di birra
- 1 uovo intero sbattuto
- 1 tazza e 1/2 di olio d'oliva

E' una ricetta turca.

Se passate da quelle parti sfidate il colera ed assaggiatele.

Sono deliziose! In Turchia le cozze hanno dimensioni ciclopiche, quasi da piccola polpetta, ma se non ne trovate di altrettanto grandi potete provare con quelle normali.

Aprite le 16 cozze, toglietele dalla loro conchiglia, lavatele ed asciugatele, passatele nella farina, quindi immergetele nella birra e poi nell'uovo sbattuto.

Friggetele nell'olio bollente fino a quando saranno ben dorate.

Potrete servirle su spiedini all'uso turco.