

COZZE FRITTE 2

Ingredienti per 8 persone:

- 2000 g di cozze grandi
- 250 g di farina
- 3 albumi d'uovo
- 1 cucchiaino di sale
- 1/2 bicchiere di acqua
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva per friggere

Raschiare accuratamente le cozze, liberarle dal ciuffetto peloso, lavarle e farle aprire al calore vivace.

Una volta aperte estrarne i muscoli e metterli ad asciugare sopra un telo da cucina.

Preparare la pastella intridendo la farina prima con l'acqua e poi con il vino, e infine con le chiare appena sbattute con una frusta.

Salarla moderatamente e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.

Poco prima di andare in tavola immergere nella pastella i muscoli e friggerli in olio ben caldo, pescandoli con un cucchiaio due o tre alla volta.

Appena le frittelline risultano dorate, estrarle dall'olio e metterle su un pezzo di carta paglia in modo che perdano l'olio in eccesso, dargli una spruzzatina di sale e servire.