

FRITTO MISTO DI PESCI AZZURRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pesce azzurro misto
- farina
- abbondante olio d'oliva
- 1 limone
- alcune foglie di salvia
- sale
- pepe bianco

Pulite i pesci privandoli della testa, della coda e delle interiora.

Lavateli e asciugateli.

Passateli nella farina e scuoteteli per togliere l'eccesso.

In un tegame scaldate abbondante olio con alcune foglie di salvia, poi friggetevi prima i pesci più grandi e dopo quelli più piccoli.

Sgocciolateli e asciugateli su carta assorbente da cucina.

Teneteli al caldo.

A frittura ultimata sistemate i pesci sul piatto da portata, circondateli con spicchi di limone e foglie di salvia fresca, spolverizzateli di sale e pepe bianco.

Serviteli immediatamente.