

FRITTO DI COZZE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di cozze
- 2 uova
- farina
- pangrattato
- olio d'oliva
- 2 limoni (succo)
- sale
- pepe

Lavate con cura le cozze, raschiatele, apritele e conservate i molluschi in una ciotola. Dopodich , passateli un paio di volte nella farina, subito dopo nel battuto d'uova e per finire nel pangrattato. A parte, in una padella antiaderente, lasciate riscaldare l'olio e friggete le cozze fino a dorarle. In ultimo, disponetele su fogli di carta assorbente per eliminare l'olio di cottura in eccesso. Servitele subito calde e croccanti, accompagnate dal succo di limone.