

LAVARELLI FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 lavarelli da 200 g di ciascuno
- latte
- farina
- abbondante olio d'oliva
- sale

Tenete a bagno nel latte i lavarelli puliti.

Asciugateli e passateli nella farina.

In un tegame scaldate abbondante olio e immergetevi i pesci.

Cuoceteli a fuoco non troppo vivace per circa 8 minuti.

Girateli e fateli colorire dall'altro lato.

Sgocciolateli, asciugateli su carta assorbente da cucina e poi salateli.

I lavarelli, cotti in tegame con poco burro, sono più delicati.