

Fritto misto in pastella



ingredienti

1600 g di pesce misto pulito per frittura (io ho scelto gamberetti, moscardini, anelli di totano)
300 g di farina 00
450 g di acqua frizzante fredda (o, in assenza, acqua naturale)
un cucchiaino raso di sale
olio di semi per friggere

spicchi di limone per servire

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

30 min

6 persone

procedimento

In una ciotola capiente, pesare la farina, quindi unire l'acqua fredda in modo graduale, mescolando vigorosamente con una frusta per evitare la formazione dei grumi. Unire quindi il sale e mescolare bene. Il risultato sarà una pastella liscia, omogenea e un po' densa: inserendo un cucchiaino, questo dovrà risultare ben rivestito dalla pastella.

Asciugare il pesce tamponandolo con carta assorbente, cercando di eliminare quanta più acqua possibile, quindi tuffarlo nella pastella, rigirando bene affinché questa vi aderisca.

Scaldare abbondante olio in una padella capace: per verificare quando è pronto, far cadere una goccia di pastella; se sfrigola e si stacca rapidamente dal fondo per tornare a galla, l'olio è pronto per la frittura. Con una pinza, prelevare il pesce, farlo sgocciolare velocemente dalla pastella in eccesso e trasferirlo nella padella. Durante la frittura, di tanto in tanto, muovere il pesce con una schiumarola per fritti e, a metà cottura, girare sull'altro lato per uniformare la doratura.

A cottura completa, quando il pesce avrà raggiunto un bel colorito dorato, trasferire il fritto misto su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti.

A cottura ultimata, servire il fritto misto in pastella accompagnando con spicchi di limone.