

SECONDI PIATTI

Frittura di paranza

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



La frittura di paranza è uno di quei piatti della tradizione assolutamente low cost; in questo caso veniva realizzato con il pesce invenduto perché di taglia troppo piccola. Ma come si suol dire: il vestito non fa il monaco ed ecco che da del pesce piccolo e di scarto nasce un piatto gustosissimo! Un secondo piatto semplice e saporito che piace sempre a tutti! Se volete sapere come si fa la frittura di paranza in maniera perfetta, seguite i nostri consigli e sarà speciale! Un primo piatto da abbinare? [Spaghetti con le vongole](#): un grande classico che non passa mai di moda!

INGREDIENTI

PESCE MISTO piccoli - 1 kg
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
FARINA per infarinare -
AGLIO IN POLVERE facoltativo - 2 cucchiaini
da tè
PEPE BIANCO facoltativo - 1 cucchiaino da
tè
SALE

PREPARAZIONE

1 Pulite bene i pesci per la frittura di paranza: eviscerateli, diliscateli e squamateli.



2 Scaldate molto bene abbondante olio per frittura in una padella.



3 Nel frattempo riunite in un sacchetto di plastica per alimenti la farina. Se vi piace potete aromatizzare la farina con l'aglio in polvere e del pepe bianco.



- 4 Unite i pesci nel sacchetto con la farina e scuotetelo in modo tale che i pesci siano completamente rivestiti dalla farina.



- 5 Trasferite i pesci in un colino scuotendolo affinché i pesci perdano la farina in eccesso rimanendo coperti solo da un leggero velo di farina.





6 Controllate la temperatura dell'olio immergendo uno stecchino: se si formano delle bollicine tutt'intorno allo stecchino allora l'olio è pronto per la frittura.

Tuffate via via tutti i pesci lasciandoli friggere fino a doratura.



7 Una volta ben fritti, prelevate i pesci dall'olio e trasferiteli su carta paglia per farli asciugare dall'olio in eccesso.



- 8 Servite la frittura di paranza ancora ben calda accompagnandola con spicchi di limone e fiocchetti di sale.



