

ANTIPASTI E SNACK

Cozze Fritte di Dory

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COZZE senza guscio -

FARINA

PANGRATTATO

UOVA

PEPE

Le cozze fritte sono un antipasto di pesce davvero stuzzicante. Semplicissime da realizzare: si passano le cozze in una pastelletta leggera e si mangiano caldissime!

PREPARAZIONE



2 Prendere le cozze e infarinarle.



3 Passarle nell'uovo.



4 Passarle nel pangrattato e infilarle nello spiedino.



5 Friggere fino alla doratura della panatura e servire caldissime.

