

ANTIPASTI E SNACK

Cozze fritte Midia tiganità

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 1/2 kg di cozze
3/4 tazza di latte
1 tazza di farina
1 uovo sbattuto
1 cucchiaio d'olio
sale
pepe
olio per friggere

PREPARAZIONE

1 Lavate bene le cozze e apritele con un coltello affilato. Toglietele dal guscio, rilavatele e sgocciolatele.

Mischiate l'uovo, il latte, l'olio, il sale e il pepe. Aggiungete la farina e sbattete bene l'impasto fino a renderlo liscio. Lasciatelo riposare per 1 ora.

In seguito versate abbondante olio nel tegame e quando sarà riscaldato bene buttate le cozze nell'impasto e poi fatele friggere.

NOTE

Per una bella presentazione coprite il piatto con foglie di lattuga e ornatelo con fette di limone