

SECONDI PIATTI

Filetti di ricciola su letto di riso speziato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 trancio ricciola
- 70 g riso
- 1 cucchiaio mix di spezie arabe
- succo di limone
- 2 cucchiari farina 00
- 2 cucchiaini curcuma
- 1/2 cucchiaino peperoncino
- olio per friggere
- burro
- 1 cipollotto
- aglio
- sale

PREPARAZIONE

1 Dividete in filetti il trancio di ricciola e spellateli.





2 Metteteli a marinare in succo di limone.

Nel frattempo preparate un mix con la farina, la curcuma ed il peperoncino.





3 Impanate bene, dopo aver asciugato i filetti con carta cucina.



4 Friggeteli in una padella larga e teneteli in caldo.



5 Bollite il riso e fatelo saltare in un soffritto di burro, cipollotto e aglio.



6 Dopo 3-4 minuti aggiungete un cucchiaio del mix speziato.



7 Impiattate adagiando i filetti sul letto di riso.

