

SECONDI PIATTI

Frittelle di cozze

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

COZZE 1 kg

FARINA 100 gr

UOVA 1

SALE

OLIO DI ARACHIDI 1 l

Quando volete preparare qualcosa di sfizioso in un pranzo o una cena a base di pesce, le frittelle di cozze sono la soluzione! Una ricetta semplice ma buonissima, perfetta per chi vuol far colpo con qualcosa di davvero speciale. Sono talmente buone che andranno a ruba, quindi fatene tante!

Se poi amate tanto le cozze, proponete anche la famosa [impepata](#)

PREPARAZIONE

1 Pulite le cozze e fatele aprire in un tegame senz'acqua.



2 Preparate una pastella con l'uovo, la farina ed il sale diluendola con un po' d'acqua qualora risultasse troppo densa.

Nel frattempo, fate scaldare dell'olio per frittura.

Separate i molluschi dai gusci e passateli velocemente nella pastella appena preparata.



3 Trasferite i molluschi pastellati nell'olio bollente e frigeteli fino a doratura; serviteli immediatamente.

