

SECONDI PIATTI

Frittelle di persico

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

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



INGREDIENTI

10 filetti di persico
succo di 1 limone
1 dito di vino bianco secco
125 g di farina
1 dito di latte
1 cucchiaio di olio
1 albume montato a neve
1 rametto di maggiorana
olio per friggere
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Adagiate i filetti di persico in un contenitore con il vino bianco, il succo di limone, la maggiorana e un poco di pepe e lasciate marinare il tutto per circa un'ora.
Nel frattempo mettete la farina in una terrina, insaporitela con un poco di sale e

stemperatela con il latte e l'olio. Lavorate il tutto con una forchetta e lasciate riposare il composto un poco. Quindi unite il bianco d'uovo montato a neve, sgocciolate i filetti di pesce e tagliateli a piccoli pezzi.

In una capace padella scaldate l'olio e tuffatevi i pezzetti di pesce che avrete prima passato nella pastella preparata. Fate dorate le frittelle, estraetele con una paletta forata, passatele sopra un foglio di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'unto e servitele ben calde.