

SECONDI PIATTI

Fritto misto di mare

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g anelli di calamaretti

500 g gamberi

500 g triglie

500 g ghiozzi

1 limone

farina

olio per friggere

spicchi di limone

sale

pepe

PREPARAZIONE

1 Mescolate alla farina una presa di sale e una buona macinata di pepe.

Pulite i pesci e passateli tutti nel composto di farina.

Friggete i pesci in abbondante olio bollente fino a doratura completa.

Prelevateli con un cucchiaio forato e passateli nella carta da cucina.

Servite con qualche spicchio di limone.

