

SECONDI PIATTI

## Frittura di totani

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Se amate i piatti di mare e non dite mai di no ai piatti saporiti e sostanziosi, non dovete perdere la ricetta della frittura di totani. In effetti dovrebbe essere semplice da fare, ma spesso il risultato non soddisfa e i totani si presentano molli e unti. Come fare?

In questa ricetta vi spaghiamo tutti i segreti per non avere più intoppi e realizzare un vero piatto squisito, proprio come quelli che si ordinano al ristorante. Comprate i totani di ottima qualità, possibilmente freschi nella vostra pescheria di fiducia e il più è fatto. Realizzare la pastella è davvero semplice.

Se avete voglia di fare un piatto come si deve seguite il passo passo e verrà perfetto!

Cercate altre ricette con i totani? Ecco alcuni suggerimenti:

[totani affogati](#)

[totani croccanti in forno](#)

[totani ripieni](#)

## INGREDIENTI

ANELLI DI TOTANO 500 gr

UOVO 1

SUCCO DI LIMONE 1

FARINA 00 150 gr

ACQUA FRIZZANTE 140 ml

SALE

OLIO DI SEMI

## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della frittura di totani per prima cosa è necessario spremere un limone, quindi poi, tagliare i totani ad anelli.







**2** Ora si deve montare un albume a neve, quindi poi in una terrina bisogna unire la farina, l'acqua, il succo di limone, il tuorlo, il sale e mescolare bene il tutto.

Solo alla fine si deve aggiungere l'albume montato a neve.

Ora dovete coprire con la pellicola e Lasciar riposare 20 minuti in frigorifero.







**3** Ora dovete mettere gli anelli nella pastella e girare bene in modo che siano avvolti completamente.

Scaldare l'olio in una pentola o in una padella capiente 170-180°.

Prendere i totani con una forchetta e metterli nell'olio.





4 Scolare su carta gialla servire caldi accompagnati da fettine di limone.





