

SECONDI PIATTI

Ikan goreng

LUOGO: *Asia / Indonesia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

1 pesce intero di ½ kg (sgombro
triglia o altro pesce di mare)
1 cucchiaio di succo di limone
sale e pepe
1 uovo
2 cucchiai di farina
olio per friggere
fette di pomodoro
rametti di rosmarino.

PREPARAZIONE

1 Nettare e lavate il pesce; praticategli incisioni sui fianchi e asciugatelo bene con un panno da cucina. Mescolate in una ciotolina sugo di limone con sale e pepe; spennellate il pesce, che poi immergerete in una leggera pastella preparata battendo insieme l'uovo con la farina e un po' di sale. Friggte il pesce in abbondante olio ben caldo e decorate con fette di pomodoro e rametti di prezzemolo.