

ANTIPASTI E SNACK

Insalata speziata con ostriche fritte

LUOGO: Asia / Cambogia

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



INGREDIENTI

- 12 ostriche
- 2 spicchi d'aglio tritati
- 1 cucchiaino di pepe di cayenna a piacere (facoltativo)
- un pizzico di sale e pepe nero
- ½ tazza di farina comune
- 2 cucchiari di farina fine di mais
- 2 tazze d'olio
- 4 tazze di lattuga sminuzzata
- 1 cetriolo affettato fine

PREPARAZIONE

- 1 Scrostate i gusci di ostrica sotto l'acqua prima di aprire le ostriche stesse, mettetele, poi, la polpa in una ciotola.

Condire la polpa delle ostriche con l'aglio, il sale e pepe nero e rosso.

Non vi serve molto sale dal momento che le ostriche sono già salate.

Mettete la farina comune e quella di mais in una busta di plastica, scuotete la busta qualche secondo quindi metteteci dentro anche la polpa delle ostriche.

Scuotete dolcemente così che ogni ostrica sia ben ricoperta dalla farina.

Scaldate l'olio in una padella ad alta temperatura.

Friggete le ostriche fino a doratura, quindi toglietele dalla padella e mettetele a drenare su di un foglio di carta assorbente. Disponete la lattuga sminuzzata su di un piatto e disponetevi sopra le fette di cetriolo.

2 Mettete le ostriche fritte sopra l'insalata e servite immediatamente.