

ANTIPASTI E SNACK

Ostriche fritte

LUOGO: Europa / Spagna

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



32 GROSSE OSTRICHE FRESCHISSIME,
FARINA DI MAIS, IL SUCCO DI 1
LIMONE, 2 UOVA. COME
ACCOMPAGNAMENTO

salsa piccante a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Staccate le ostriche dalle valve e tuffatele nel succo di limone unito alle uova sbattute. Passatele nella farina di mais.
Con l'aiuto di una forchetta friggetele nell'olio bollente, facendole dorare da entrambi i lati. Rimettete ogni ostrica nei singoli piatti di portata, accompagnando con salsa piccante a piacere.