

SECONDI PIATTI

Pesce fritto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



INGREDIENTI

500 g di pesce diliscato
1 cucchiaino di sale
4 cucchiai di farina
2 uova battute
¼ di tazza d'olio
salsa di soia all'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce in quadrati sottili di circa 5 cm di lato. Salateli, passateli nella farina e poi nell'uovo e saltellateli nell'olio finché sono teneri e ben dorati.
Sgocciolateli e serviteli caldi con salsa di soia all'aceto.