

SECONDI PIATTI

## Pesce fritto

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 1 kg di filetti di pesce
- 1 cucchiaino di chili in polvere
- 1 pizzico di curcuma in polvere
- 30 g di aglio tritato
- 30 g di zenzero tritato
- 30 g di coriandolo tritato
- olio e burro per friggere
- 1 limone.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate il pesce, asciugatelo, praticatevi qualche leggera incisione, strofinatelo con le spezie e gli aromi che avrete ben mescolato. Friggetelo in olio o burro ben caldi, scolatelo dorato e croccante, passatelo su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'unto. Servitelo caldo, spruzzato con succo di limone.