

SECONDI PIATTI

Pesce indiano fritto

LUOGO: Asia / India

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di filetto di pesce tipo pangasio
3 cucchiaini di peperoncino
1 cucchiaino di sale
2 cucchiaini di curcuma
2 cucchiaini di pasta di zenzero fresco e
aglio
2 cucchiaini di garam masala
1 cucchiaino di polvere di coriandolo
1 cucchiaino di succo di limone
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Mischiare tutti gli ingredienti e mettervi il pesce a marinare.



2 Dopo mezz'ora di marinatura, friggerlo in olio molto caldo.



3 L'olio inizialmente deve essere caldissimo, dopo è possibile anche abbassare la fiamma.



