

SECONDI PIATTI

Pla pried wan

LUOGO: *Asia / Thailandia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



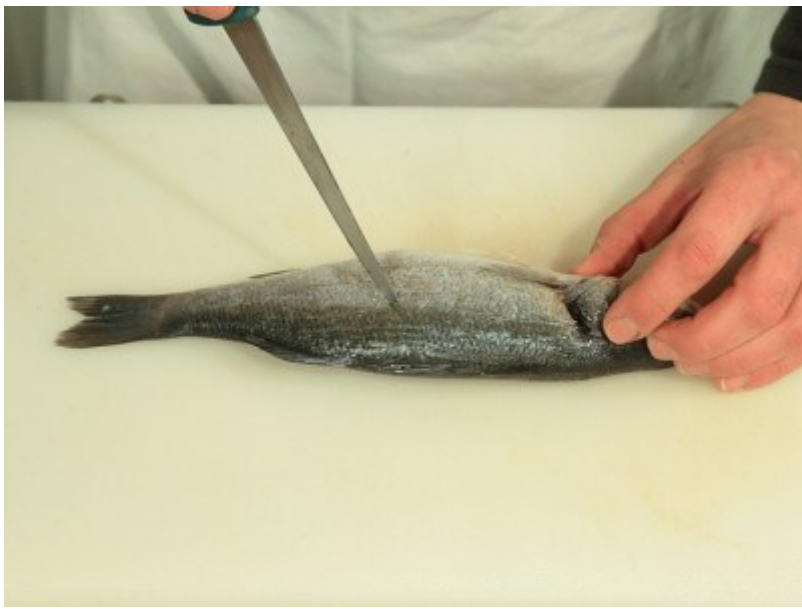
INGREDIENTI

SPIGOLA 1 kg
FARINA 1 tazza
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
ACQUA 0,3 tazze
OLIO DI ARACHIDI 1 l
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINI VERDI

PREPARAZIONE

1 Pulite il pesce, lavatelo ed asciugatelo.

Praticate alcune profonde incisioni su entrambi i lati, penetrando sino alla lisca centrale.



2 Amalgamate farina, sale, olio d'oliva e acqua, aggiunta poca per volta in modo da ottenere una pastella liscia e densa.



3 Passate il pesce nella pastella.



4 Friggete il pesce pastellato in una padella a bordi alti dove avrete ben scaldato l'olio.



5 Dorate da entrambe le parti, sgocciolate, passate su un pezzo di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso; accomodate in un piatto di portata, coprite con la salsa allo zenzero, guarnite con prezzemolo o con peperoncini verdi; servite ben caldo.