

SECONDI PIATTI

Squalo al pepe

LUOGO: *Africa / Tanzania*

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



INGREDIENTI

- 1 filetto senza osso di squalo (può essere sostituito da merluzzo tonno o altro pesce)
- 1 1/2 tazza di farina
- 2 cucchiari di afrikadabra (misto di spezie)
- 2 cucchiaini di sale
- 1 tazza d'acqua
- 1 uovo sbattuto
- olio da frittura

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate insieme la farina, le spezie e il sale in una ciotola di media grandezza. Rimuovete 1/2 tazza di questo composto e mettetela in un sacchetto di carta o di plastica. Alla farina rimanente aggiungete l'acqua, l'uovo e sbattete fino a che diventi soffice. Scaldate 2 o 4 cm di olio dal fondo di una padella larga o una fritteuse (preferibilmente antiaderente). Mettete due o tre filetti nel sacchetto con la farina, chiudete l'apertura del

sacchetto e scuotete delicatamente così che si ricoprano bene del contenuto del sacchetto stesso. Rimuoveteli dal sacchetto e scuoteteli leggermente per togliere l'eccesso di farina. Immergeteli nella pastella e friggeteli nell'olio caldo, girandoli una volta fino a che diventino dorati.

Ripetete il processo fino a che avete terminato i filetti. Servite immediatamente con salse o chutney di frutta.