

SECONDI PIATTI

Triglie fritte

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

TRIGLIA 1 kg
OLIO DI SEMI 1 tazza
LIMONE 2
FARINA per infarinare -
SALE

Le triglie fritte costituiscono un ottimo piatto, informale, da mangiare con le mani e da gustare in compagnia.

Semplice da realizzare, gustoso da mangiare...ma attenzione alle lisce!

PREPARAZIONE

1 Mettete a scaldare una padella con abbondante olio di semi.



2 Nel frattempo riunite in una busta per alimenti la farina, l'aglio in polvere e il pepe bianco.





3 Unite anche i pesci e scuotete bene la busta.



4 Passate le triglie in un colino e scuotetelo per rimuovere la farina in eccesso.



5 Tuffate i pesci infarinati nell'olio bollente e fateli friggere.



- 6 Quando le triglie sono ben dorate scolatele dall'olio e fatele asciugare su fogli di carta paglia.



- 7 Servite le triglie ben calde con spicchi di limone e fiocchi di sale.



