

ANTIPASTI E SNACK

Moscardini fritti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO: basso



I **moscardini fritti** sono un'ottima ricetta per un [antipasto](#) appetitoso o un [secondo piatto di mare](#) sostanzioso. Serviti durante una cena estiva saranno sicuramente molto apprezzati dai tuoi ospiti. **Delicati e semplici, croccanti fuori e morbidi al loro interno**, sono una di quelle pietanze che si farà ricordare!

Prova la nostra ricetta con **passo passo fotografico** e servi i tuoi **moscardini fritti** con una abbondante spruzzata di succo di limone appena spremuto per esaltarne la fragranza.

Ecco altre ricette di mare che potrebbero piacerti:

[Nasello in crosta di zucchine e patate](#)

[Sogliola alla mugnaia](#)

[Filetto di tonno in padella con cipolle caramellate](#)

[Paella di frutti di mare](#)

INGREDIENTI

MOSCARDINI Surgelati 1,2 kg - 1 kg

FARINA DI SEMOLA RIMACINATA 200 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per la realizzazione dei moscardini fritti ti serviranno pochi minuti. Vanno bene sia i moscardini freschi o quelli surgelati (da scongelare in frigorifero preventivamente). Solitamente si trovano già puliti. Sciacquali sotto acqua corrente, poi elimina il becco posto nella parte sotto aiutandoti con un coltello.





- 2 Dopo aver asciugato i moscardini, passali nella semola, aiutati con le mani facendo in modo che la farina possa aderire su tutta la superficie. Quindi setacciali per eliminare la farina in eccesso.





- 3 Riscalda abbondante olio di semi in una padella e, quando sarà caldo, tuffaci pochi moscardini per volta. Falli dorare dopodiché scolali. Servili con un pizzico di sale e i tuoi moscardini fritti perfetti sono pronti per essere gustati.





CONSERVAZIONE

Una volta pronti i moscardini fritti si consiglia di consumarli al momento.

CONSIGLIO

I moscardini fritti possono essere cotti anche nella friggitrice ad aria. Al posto della semola prova la farina di mais, ti consigliamo una farina a grana fine come la fioretto o la fumetto.