

ANTIPASTI E SNACK

Moscardini fritti

di: *Arianna Rallo*

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



I moscardini fritti sono perfetti per un [secondo piatto di mare](#) irresistibile che profuma di mare, semplice e veloce, e dalla impanatura dorata e croccante. Questo stuzzicante [secondo piatto](#) si consuma in molte zone d'Italia alla domenica o durante le occasioni speciali, come le feste. Ma nei posti di mare è facile trovarli avvolti nei caratteristici coni di carta da fritti e stuzzicare i [moscardini](#) fritti, in genere accompagnati dai [gamberi](#) e dagli anelli di [calamaro](#), in un comodo cono da street food. Per realizzare dei moscardini fritti perfetti è necessario usare la giusta farina, la cottura ottimale insomma tutti consigli che vi sveliamo nella nostra ricetta passo passo.

Se state cercando altre ricette con i moscardini allora non perdetevi:

[Chitarra ai moscardini;](#)

[Pasta con calamari totani e moscardini;](#)

[Zuppa di pesce;](#)

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 vostri moscardini fritti vi serviranno pochi minuti. Vanno bene sia i moscardini freschi o quelli surgelati (da scongelare in frigorifero preventivamente). Solitamente si trovano già puliti. Sciacquateli sotto acqua corrente e eliminate il becco posto nella parte sotto aiutandovi con un coltello.





- 2 Dopo aver asciugato i moscadini passateli nella semola, aiutatevi con le mani facendo in modo che la farina possa aderire su tutta la superficie. Quindi setacciateli per eliminare la farina in eccesso.





3 Riscaldare abbondante olio di semi in una padella e quando sarà caldo tuffare pochi pezzi per volta. Farli dorare dopodiché scolarli. Serviteli con un pizzico di sale e i vostri moscardini fritti perfetti sono pronti per essere gustati.





CONSERVAZIONE

CONSIGLIO