

ANTIPASTI E SNACK

## Cozze fritte

---

LUOGO: Europa / Italia / Puglia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

COZZE 500 gr

FARINA 0 50 gr

UOVA 1

SALE

PEPE NERO

Antipasto sfizioso, un modo alternativo per utilizzare le cozze.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene le cozze, sistematele in un tegame con coperchio e lasciatele aprire a fuoco lento.



**2** Eliminate le valve.

In un piatto mettete la farina e in un altro l'uovo battuto.



**3** Passate il frutto prima nella farina e poi nell'uovo.



4 Friggetele in abbondante olio bollente.



5 Servite ben caldo.