

ANTIPASTI E SNACK

Cozze fritte

di: *Cookaround*

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.