

SECONDI PIATTI

# Frittelle di persico

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Marche*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

10 filetti di persico  
succo di 1 limone  
1 dito di vino bianco secco  
125 g di farina  
1 dito di latte  
1 cucchiaio di olio  
1 albume montato a neve  
1 rametto di maggiorana  
olio per friggere  
sale  
pepe.

## PREPARAZIONE

- 1 Adagiate i filetti di persico in un contenitore con il vino bianco, il succo di limone, la maggiorana e un poco di pepe e lasciate marinare il tutto per circa un'ora.

Nel frattempo mettete la farina in una terrina, insaporitela con un poco di sale e stemperatela con il latte e l'olio. Lavorate il tutto con una forchetta e lasciate riposare il composto un poco. Quindi unite il bianco d'uovo montato a neve, sgocciolate i filetti di pesce e tagliateli a piccoli pezzi.

In una capace padella scaldate l'olio e tuffatevi i pezzetti di pesce che avrete prima passato nella pastella preparata. Fate dorare le frittelle, estraetele con una paletta forata, passatele sopra un foglio di carta assorbente per eliminare l'eccesso d'unto e servitele ben calde.