

SECONDI PIATTI

# Frittura di totani

di: *DUDU83*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



## INGREDIENTI

500 g di anelli di totano  
1 uovo  
succo di mezzo limone  
150 g di farina 00  
un bicchiere d'acqua frizzante  
sale  
olio per friggere.

## PREPARAZIONE

**1** Unire in una terrina la farina, l'acqua, il sale, il tuorlo, il succo di limone e l'albume montato a neve.

Lasciar riposare 20 minuti.

Lavare e asciugare gli anelli di totano.

Mettere gli anelli nella pastella e girare in modo che siano avvolti completamente.

Scaldare l'olio in una pentola o in una padella capiente.

Prendere i totani con una forchetta e metterli nell'olio.

Cuocere coprendo con un coperchio per evitare gli schizzi, che abbondano!

Scolare su un piatto coperto da scottex e servire caldi accompagnati da una fettina di limone

La pastella deve avere una consistenza densa, cremosa.



## 2 La cottura

