

SECONDI PIATTI

Palombo fritto

LUOGO: Europa / Italia / Sicilia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 fette di ventresca di palombo
aceto
farina
olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Immergere una alla volta le fette di colombo in un piatto colmo di aceto scolare e passarle nella farina.

Friggere le fette in padella con olio bollente salarle, pepearle e servirle subito calde.