

SECONDI PIATTI

Palombo fritto

di: *Cookaround*

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, peparle e servirle subito calde.