

SECONDI PIATTI

## Pesce fritto coreano

LUOGO: Asia / Corea del Sud

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



### INGREDIENTI

500 g di pesce diliscato  
1 cucchiaino di sale  
4 cucchiari di farina  
2 uova battute  
¼ di tazza d'olio  
salsa di soia all'aceto.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pesce in quadrati sottili di circa 5 cm di lato. Salateli, passateli nella farina e poi nell'uovo e saltellateli nell'olio finché sono teneri e ben dorati.  
Sgocciolateli e serviteli caldi con salsa di soia all'aceto.