ABALONI ALLA CALIFORNIANA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro abaloni (orecchie marine),
- due uova,
- sale,
- due cucchiai di Bourbon whisky,
- olio di semi,
- 50 g di pangrattato,
- un cespo di lattuga,
- un cucchiaio di prezzemolo tritato,
- un limone.

L'abalone è un raffinatissimo mollusco a una sola valva e di grosse dimensioni, tipicamente californiano: potrete trovarlo surgelato nei migliori negozi di gastronomia; il corrispondente mediterraneo è "l'orecchia marina" o "orecchia di san Pietro".
Pulite bene gli abaloni e lavateli sotto l'acqua corrente; poi togliete con delicatezza i molluschi dalle valve e tenete entrambi da parte.
Sbattete in una terrina le uova con un pizzico di sale e il whisky: immergetevi gli abaloni, lasciandoli macerare per 15 minuti.
Trascorso questo tempo, fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti.
Passate gli abaloni nel pangrattato, quindi friggeteli bene da tutti i lati nell'olio bollente; non appena saranno pronti, poneteli a sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto eccedente e teneteli in caldo.
Lavate la lattuga, asciugatela delicatamente e utilizzate le foglie più belle per foderare le valve dei molluschi.
Disponete su ognuno di questi "letti" un mollusco fritto, cospargete di prezzemolo tritato e decorate con fettine di limone.
Servite ben caldo.