MAZZANCOLLE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di mazzancolle,
- farina,
- due uova,
- sale,
- olio,
- due limoni.

Con un coltellino affilato praticate un taglio sul dorso di ogni mazzancolla, dalla coda sino alla testa, poi decorticatele attentamente; allargate la corazza, ma staccate solo quella della coda e lasciate la testa attaccata alle code sgusciate; privatele del budellino terminale delle code; lavatele, asciugatele e passatele nella farina.
Frullate le uova con una presa di sale ed immergetevi i crostacei.
Versate un bicchiere di olio nella padella di ferro dei fritti e fatelo diventare ben caldo; adagiatevi le mazzancolle sgocciolate dall'uovo e friggetele da ogni lato, a fuoco vivo, per pochi minuti; passatele su un foglio di carta assorbente per privarle dell'unto di frittura.
Disponetele sul piatto da portata caldo, decoratele con fette di limone dentellate e servitele caldissime.