ASTICELLE DI MERLUZZO ALL'INGLESE

Ingredienti:

- Filetti di merluzzo,
- farina,
- 1 uovo,
- 1 bicchiere scarso di birra,
- 1/2 bicchiere di acqua,
- 1 cucchiaio d'olio,
- sale.

Mescolare la farina con un pizzico di sale, un tuorlo d'uovo, un bicchiere scarso di birra e mezzo bicchiere di acqua. Formare una pastella di media consistenza.

Aggiungere un cucchiaio di olio e lasciare riposare per un'ora e mezzo circa.

Montare a neve l'albume ed unirlo alla pastella prima di iniziare la frittura.

Tagliare i filetti di merluzzo scongelato ad asticelle ed immergerle nella pastella, quindi friggerle in abbondante olio caldo. Scolarle dorate e cospargerle di sale.