

BASTONCINI DI PESCE ALLE ARACHIDI

Ingredienti per 4 persone:

- 18 bastoncini surgelati,
- 100 g di arachidi già sgusciate,
- 50 g di burro,
- 1 limone,
- prezzemolo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Friggere i bastoncini in abbondante olio bollente fino a che saranno dorati e adagiarli su un piatto da portata.
Eliminare alle arachidi la pellicina, versarle nella padella con l'olio dei bastoncini, farle insaporire, spruzzare con il succo del limone, cospargere di prezzemolo tritato, salare e pepare.
Versare sui bastoncini e servire.