

PICCOLA FRITTURA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di pesciolini da frittura,
- birra,
- latte,
- farina,
- olio,
- sale,
- un ciuffo di prezzemolo.

Lavate bene i pesci, mettendoli in uno scolapasta sotto l'acqua corrente; quindi suddivideteli in due grandi terrine. Su metà dei pesci versate birra sufficiente a coprirli completamente, sull'altra metà un'eguale quantità di latte; lasciate marinare così per 15 minuti.

Intanto predisponete abbondante farina in un'altra ciotola larga e bassa.

Trascorso il tempo stabilito, scolate poco alla volta i pesci dal bagno, sgocciolateli e passateli nella farina, voltandoli più volte in modo che risultino infarinati completamente.

Trasferite i pesciolini, man mano che sono pronti, su un largo setaccio e privateli dell'eccesso di farina.

Versate nella friteuse (padella per fritti, con pareti alte e cestello interno) olio a sufficienza per riempire il recipiente fino a metà; ponete al fuoco e fate fumare il condimento.

Disponete nel cestello parte dei pesciolini infarinati e immergeteli nell'olio bollente, facendoli friggere a fuoco vivo, finché li vedrete dorati (tenete presente che l'olio dovrà essere bollente e sommergere completamente i pesciolini).

Estraete quindi il cestello dalla friteuse, sgocciolate bene la frittura e trasferitela su un grande piatto coperto con carta assorbente da cucina per privarla dell'unto in eccedenza, salate.

Friggete nello stesso modo tutti gli altri pesciolini, tenendo in caldo quelli già pronti su un piatto di servizio e mettendo man mano quelli appena cotti sul piatto con la carta assorbente da cucina, che provvederete a cambiare appena notate che è troppo unta e non assorbe più.

Dopo aver fritto tutto il pesce, mettete nel cestello della friteuse le foglie di prezzemolo, ben lavate e asciugate, e immergetele per un attimo nell'olio bollente; distribuitele quindi sui pesciolini e servite subito, caldissimo.