

FETTUCCE DI TOTANO DORATE

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di totani,
- 150 g di farina,
- un uovo,
- olio,
- sale,
- pepe,
- birra,
- un limone.

Pulite i totani; prima eliminate la pellicina esterna violacea, poi staccate le sacche dai tentacoli, estraete la "penna" interna e le interiora e infine staccate gli occhi e il rostro dai tentacoli.

Tagliate le sacche e i tentacoli a strisciole di 1 cm, poi lavateli sotto l'acqua corrente ed asciugateli accuratamente.

Setacciate la farina, lasciandola ricadere in una terrina, incorporatevi il tuorlo, circa un cucchiaio di olio, una presa di sale ed un pizzico di pepe; rimestate gli ingredienti con un cucchiaio di legno, sino a che non siano perfettamente amalgamati. Montate a neve l'albume ed aggiungetelo agli altri ingredienti; quindi diluite con tanta birra quanta ne sarà necessaria per ottenere una pastella omogenea e piuttosto densa.

Mettete sul fuoco la padella di ferro fritti, versatevi un bicchiere di olio e fatelo diventare ben caldo.

Immergete le "fettucce di totano" nella pastella e mettetele a friggere, poche alla volta, nell'olio bollente, a fuoco vivo, rigirandole in continuazione; man mano che saranno ben dorate passatele su un foglio di carta assorbente per privarle dell'unto di frittura e tenetele in caldo.

Quando saranno tutte pronte, disponetele sul piatto da portata e guarnitele con fette di limone dentellate.