FRITTO DI ACQUARDELLE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di acquardelle
- 2 uova
- 120 g di acqua ghiacciata
- 65 g di farina
- 1 pizzico di bicarbonato
- 1 presa di sale

Mettere in una ciotola le uova, l'acqua ghiacciata, la farina, una presa di sale e un pizzico di bicarbonato. Sbattere molto bene la pastella con una frusta per non formare grumi. Immergere i pesci nella pastella e friggerli per pochi minuti in olio bollente. Servirli subito ben caldi.