

PESCE FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- pesce
- sale
- salsa worcester
- succo di limone
- latte (o panna)
- farina
- olio d'oliva

Saporite leggermente il vostro pesce con sale, salsa Worcester e succo di limone; lasciate riposare per 1-2 ore in frigorifero.

Prima di mettere a friggere, passate il pesce nel latte o nella panna e infarinatelo. Immergetelo quindi nell'olio finché sia dorato e un po' croccante.