

PESCE FRITTO IN PASTELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 carpe di 750 g ciascuna
- sale
- pepe
- succo di limone (o salsa di soia)
- olio per friggere
- alcune fettine di limone per guarnire

Per la pastella:

- 250 g di farina
- 20 cl di birra
- 2 uova
- 2 albumi d'uovo
- sale

Chiedete al vostro pescivendolo di pulire le carpe e tagliarle ricavando 4 filetti di circa 125 g di ciascuno.

Tagliate i filetti in pezzetti lunghi 3-4 cm e fateli marinare, a seconda del gusto, nel succo di limone o nella salsa di soia.

Per la pastella setacciate la farina e raccoglietela in una terrina, aggiungete la birra, le uova e un poco di sale e mescolate con cura fino ad ottenere un composto omogeneo.

Coprite la terrina con uno strofinaccio da cucina e fate lievitare il composto per 15-20 minuti.

Mescolate ancora una volta energicamente, passate il tutto attraverso un setaccio sottile che trattienga eventuali grumi di farina.

Montate gli albumi a neve (non troppo solida) e incorporateli al composto, servendovi di un cucchiaino di legno, un attimo prima di friggere per ottenere una pastella morbida.

Aggiungete gli albumi poco alla volta per poter controllare la consistenza della pastella: se diventa troppo liquida, si potrebbe disfare durante la cottura.

Tamponate i pezzi di pesce per asciugarli in modo che la pastella aderisca bene.

Salate e pepate leggermente.

Servendovi di una forchetta, immergete un pezzo alla volta nella pastella e giratelo in modo da rivestirlo completamente.

Immergete i pezzi di pesce nella friggitrice con l'olio d'oliva riscaldato a 180°.

Se non disponete di una friggitrice elettrica, regolatevi come segue per verificare la temperatura dell'olio: immergete nell'olio un poco di pastella o un pezzettino di pane bianco.

Se intorno al pane o alla pastella si formano tante bollicine sfrigolanti, l'olio è caldo al punto giusto.

Friggete la carpa fino a quando è ben dorata da tutti i lati.

Togliete i pezzi di pesce dalla friggitrice e fateli sgocciolare sulla carta assorbente.

Servite subito.

Per preparare la pastella ci sono diverse varianti, fra cui quella che prevede l'utilizzo dell'acqua minerale frizzante al posto della birra: si ottiene una pastella ugualmente croccante, ma dal sapore più neutro e delicato.