

PLA PRIEW WAN

Ingredienti per 4 persone:

- 1 spigola di 1000 g,
- 1 tazza di farina,
- 1 cucchiaino di sale,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva,
- 1/3 di tazza di acqua,
- olio per friggere.

Per guarnire:

- prezzemolo (o peperoncini verdi affettati).

Pulite il pesce, lavatelo e asciugatelo.

Praticate alcune profonde incisioni su entrambi i lati, arrivando sino alla lisca centrale.

Battete insieme farina, sale, olio d'oliva e acqua, aggiunta poca per volta in modo da ottenere un impasto liscio e denso, con cui rivestirete il pesce.

A questo punto friggete la spigola in una padella a bordi alti dove avrete ben scaldato l'olio e fate dorare da entrambe le parti.

Posate poi il pesce su un foglio di carta assorbente per eliminare l'unto in eccesso e copritelo con la salsa allo zenzero, guarnite con prezzemolo o con peperoncini verdi.

Servite ben caldo.