

Ceramica Bardelli, Piastrelle

- Alkèmia, Fotografi

Felice Scoccimarro, Fotografi

Laura Savini, Redattori/Stylist

Clara Dumas, Redattori/Stylist

Stefania Aledi, Redattori/Stylist



FRITTURA DI PESCETTI AZZURRI E PATATINE VIOLA

Difficoltà: ●●>
Ingredienti
per
4 persone:

- 2 cucchiai di semola di grano duro
- 300 g di alici

- 1 cucchiaio di farina 0
- 8 sarde diliscate
- 150 g di filetto di sgombrò
- olio
- 3 patate viola

• Mescolate le farine. Infarinare le alici, le sarde intere e i filetti degli sgombri tagliati a pezzi in diagonale.

• Friggete il pesce, poco alla volta, in abbondante olio a 190 °C finché sarà dorato e croccante.

• Lavate e spazzolate sotto l'acqua le

patate viola, tagliatele a fettine sottili con la mandolina e frigatele a 180 °C, finché saranno dorate.

• Sgocciolate l'olio in eccesso su carta da cucina, salate e servite il fritto caldissimo.

Tempo di preparazione: 45 minuti