

## Marides tiganités

### Pesciolini fritti

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

### Ingredienti

1/2kg di pesciolini piccoli, 1/2 tazza di farina, sale, pepe, limone, olio per friggere

### Preparazione

Lavate bene i pesciolini senza pulirli. Salateli e lasciateli macerare per un po'. Mettete abbondante olio in un tegame fondo. Infarinate i pesciolini e fateli friggere nell'olio bollente. Appena avranno un colore biondo saranno pronti. Servite con pepe macinato e fette di limone.