

Midia tiganità

Cozze fritte

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1 1/2 kg di cozze, 3/4 tazza di latte, 1 tazza di farina, 1 uovo sbattuto, 1 cucchiaio d'olio, sale, pepe, olio per friggere

Preparazione

Lavate bene le cozze e apritele con un coltello affilato. Toglietele dal guscio, rilavatele e sgocciolatele.

Mischiate l'uovo, il latte, l'olio, il sale e il pepe. Aggiungete la farina e sbattete bene l'impasto fino a renderlo liscio. Lasciatelo riposare per 1 ora.

In seguito versate abbondante olio nel tegame e quando sarà riscaldato bene buttate le cozze nell'impasto e poi fatele friggere.

Note

Per una bella presentazione coprite il piatto con foglie di lattuga e ornatelo con fette di limone