



Mix di farine ideale per impanare qualsiasi alimento da friggere: pesce, carne, verdure etc. FRITTODORO evita l'assorbimento di olio consentendo quindi di ottenere una frittura sempre croccante, digeribile... *lasciando il vostro olio pulito* per più tempo, provare per credere!!! Risultato garantito!!

Frittura di pesce semplice e leggera solo con farina

Ingredienti:

500g Pesce misto per frittura
Mix Farina Frittodoro
Olio di semi di arachidi per friggere
Sale

Pulire, mondare e tagliare il pesce e porlo in un colino per eliminare l'acqua in eccesso. Distendere la farina Frittodoro su un vassoio ed incorporare il pesce, mescolando delicatamente affinché la farina aderisca bene. Passare il pesce infarinato in un colino per eliminare la farina in eccesso. Ripetere l'infarinatura se necessario. Nel frattempo, in una padella ampia dai bordi alti, portare a temperatura l'olio (idealmente a 170°C). Friggete il pesce infarinato poco alla volta per 3-4 minuti, fino a quando sarà ben dorato e croccante. Scolare con una schiumarola e metterlo su un vassoio foderato con carta assorbente per far scolare l'olio in eccesso. Regolare di sale a piacere e servite la frittura ben calda.

La frittura realizzata con la farina Frittodoro mantiene la croccantezza anche quando fredda!

Nota: altrettanto gustosa è la versione al forno, aggiungendo alla farina Frittodoro un trito di erbe aromatiche a piacere, quali salvia, rosmarino, etc!