



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Frittelle di persico



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 20 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 12 filetti di persico
- 100 gr. di farina
- latte
- succo di 1 limone
- vino bianco secco
- 1 cucchiaio d'olio
- 1 albume d'uovo
- maggiorana
- olio per friggere
- sale
- pepe

Preparazione Frittelle di persico

Passo 1.

Fate marinare per un'ora il pesce con il limone il vino la maggiorana ed il pepe.

Passo 2.

In una terrina mettete farina, un pizzico di sale un po' di latte e dell'olio, lavorate il composto fino ad ottenere una pastella.

Passo 3.

Aggiungete quindi il bianco d'uovo montato a neve.

Passo 4.

Tagliate i filetti di persico in piccoli pezzi e passateli nella pastella.

Passo 5.

Fateli quindi friggere in olio bollente.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)