

Torna a: [Frittura di pesce mista](#)

Frittura di pesce mista

Ricetta di: Bernadette



(2)

Aggiunto ai preferiti da 2 cuochi

Medio

Pronta in 13 ore

Foto di: Bernadette

Per la mia frittura di pesce saporita e croccante i segreti sono due: far scolare bene il pesce in modo che si infarini bene e utilizzare la semola invece della farina normale che dona sapore e croccantezza.

Ingredienti

Porzioni: 8

1/2kg di merluzzetti

250g di gamberi sgucciati

2 seppie piccole (700g di totale) già pulite

200g di calamari già puliti

farina di semola rimacinata Senatore Cappelli q.b. per infarinare

olio di semi di girasole q.b. per friggere

sale q.b.

fette di limone per servire

Preparazione

Preparazione: **30 minuti** | Cottura: **30 minuti** | Tempo aggiuntivo: **12 ore, scolatura**

1. Tagliare ad anelli i calamari e le seppie conservando anche i tentacoli. Raccoglierli in un colino e tenerli a scolare per una notte intera in frigo in modo che perdano l'acqua in eccesso.
2. La mattina successiva, asciugare seppie e calamari e passarli nella farina di semola rimacinata insieme al resto del pesce.
3. Riscaldare l'olio di semi. Trasferire il pesce infarinato in un colino a maglie larghe e scrollare la farina in eccesso. Adagiare delicatamente il pesce nell'olio caldo cominciando coi gamberi e merluzzetti (che non sporcheranno l'olio) e proseguendo con seppie e calamari. Aggiungerne alla padella solo pochi alla volta in modo che il pesce abbia lo spazio per galleggiare nell'olio e cuocersi bene. Ciascun giro di frittura durerà all'incirca 5-6 minuti.
4. Scolare e adagiare su un piatto foderato con carta assorbente. Salare, trasferire su un piatto da portata, decorare con fettine di limone e servire. Se si preparano prima di mettersi a tavola, coprire con un foglio di stagnola e riporli nel forno fino al momento di servire.

Aggiornato al: 05 gen 2016

TUTTI I DIRITTI RISERVATI © 2014 Allrecipes.com, Inc.