

1 - Anemone di mare (ogliola) fritto

Autore: Paolo

Ingredienti: Anemone di mare (ogliola), uova, farina, latte, sale, olio per friggere

Nella cucina sarda le ogliole sono chiamate oziadas o orziadas.

Dal momento della raccolta conservare le ogliole in poca acqua di mare.

Lavare le oziadas (anemoni di mare) bene sotto l'acqua corrente, preparare una pastella con uova, farina, latte e sale. Immergere le orziadas nella pastella e versarle, poche per volta, in olio caldo. Infine poggiarle sul carta assorbente per togliere l'unto in eccesso

Frittelle di jujime (anemoni di mare)

<http://www.ntacalabria.it/ricette-calabresi/frittelle-di-jujime-anemoni-di-mare.html>



Ingredienti per 4 persone: 300 g di anemoni di mare, 1 ciuffo di prezzemolo, 2 uova, 100 g di farina bianca, abbondante olio per friggere, sale e pepe

Lavate il prezzemolo, asciugatelo e tritatene grossolanamente due manciate. Rompete in una scodella le uova, unite il prezzemolo, un pizzico di sale e pepe e la farina. Amalgamate bene il tutto, unendo tanta acqua quanta ne occorre per rendere il composto fluido. Mescolate bene in modo da sciogliere gli eventuali grumi. Unite gli anemoni di mare precedentemente sciacquati. Fate scaldare in una padella abbastanza larga abbondante olio e con un cucchiaio iniziate a versare il composto di anemoni; fate friggere da entrambi i lati per 2 minuti circa, finchè la frittelle risulteranno dorate. Scolatele con una schiumarola, passatele su carta assorbente e servitele ben calde.