

6-Cozze fritte

Autore: Paolo

Ingredienti: 2 kg di grosse cozze; 250 g di farina; 3 albumi di uova;
1 cucchiaino di sale; 1/2 bicchiere d'acqua; 1/2 bicchiere di vino bianco; olio d'oliva per friggere

Raschiare accuratamente le cozze, liberarle dal ciuffetto peloso, lavarle e farle aprire al calore vivace. Una volta aperte estrarne i muscoli e metterli ad asciugare sopra un telo da cucina.

Preparare la pastella intridendo la farina prima con l'acqua e poi con il vino, e infine con le chiare montate a neve.

Salarla moderatamente e lasciarla riposare per almeno mezz'ora.

Poco prima di andare in tavola immergere nella pastella i muscoli e friggere in olio ben caldo.

Appena le frittelline risultano dorate, estraetele dall'olio e mettetele su un pezzo di carta paglia in modo che perdano l'olio in eccesso. Salare e servire