

Bocconcini di nasello fritti

Autore: Paolo

Ingredienti:

500g di polpa di nasello

2 uova

paprika

semi di sesamo

pangrattato

olio per friggere

ISTRUZIONI:

Ricavare la polpa di nasello da un nasello intero (anche scongelato) e tagliarla a bocconcini di circa 2cm

sbattere fino a montare le due uova intere con un frullino

immergere i bocconcini nelle uova per circa 15'

preparare un misto di pangrattato con aggiunta di paprika e semi di sesamo

passare i bocconcini nel misto di pangrattato e friggere 3' in olio a $T > 160^{\circ}$

Salare e portare in tavola