

74-Pepite tricolori

Autore: La cucina italiana 09/2005 pag.94

Ingredienti per 4 persone: polpa di rana pescatrice g 360, 2 uova, farina 00, farina di mais, semi di sesamo , semi di papavero , lattughino , olio extravergine , sale

Riducete il pesce in 36 bocconcini, passateli nella farina 00, poi nelle uova leggermente sbattute. Passatene poi 12 nella farina di mais, 12 nei semi di sesamo e 12 in quelli di papavero. Friggeteli in due dita di olio, scolateli su carta da cucina, salateli e serviteli con lattughino.