

## GRAN FRITURA MIXTA



Chef: Leonardo Pellacani

### Preparación

Para 6 Personas

*Pelar y limpiar bien las gambas quitándoles el hilo. Limpiar los calamares y cortarlos en anillas. Cortar las zanahorias y los calabacines en tiras, la cebolla en aros. Preparar la mezcla para rebozar diluyendo 64 g de preparado en 76 g de agua. Sumergir las verduras y el pescado en la mezcla para rebozar, escurrir bien y freír en abundante aceite bien caliente. Escurrir la fritura y colocarla sobre papel absorbente unos segundos y servir de inmediato.*

### Ingredientes Menù

140 g Preparato per Pastella senza glutine (Preparado para rebozar sin gluten) - L00

### Ingredientes

600 g gambas limpias

600 g anillas y cabezas de calamar limpias

120 g zanahoria

90 g calabacín

120 g cebolla