

GRAN FRITTO MISTO



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

Per 6 persone

Pelare e pulire bene i gamberetti togliendogli il filo. Pulire i calamari e tagliarli a rondelle. Tagliare le carote e zucchine a listarelle, la cipolla a rondelle. Preparare la pastella diluendo 64 g. di composto con 76 g. d'acqua. Immergere le verdure e il pesce nella pastella, scolare bene e friggerli in abbondante olio ben caldo. Scolare il fritto e posizionarlo sulla carta assorbente per qualche secondo e servire immediatamente.

Ingredienti Menù

140 g. Preparato in polvere per Pastella senza glutine - L00

Ingredienti

600 g. gamberetti puliti

600 g. anelli e ciuffi di totano puliti

120 g. carote

90 g. zucchine

120 g. cipolle