GRAN FRITTO MISTO



Ingredienti Menù

140 g Mix tecnico per frittura - Q81

Ingredienti

600 g. gamberetti puliti

600 g. anelli e ciuffi di totano puliti

120 g. carote

90 g. zucchine

120 g. cipolle

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.

Per preparare la pastella, mescolare il mix con acqua naturale (rapporto 1:1) per ottenere una pastella liscia. Se si desidera ottenere una pastella più grossa e croccante utilizzare il rapporto 1,2:1 (preparato/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.

Procedimento senza glutine

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari

Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)