



FRITTO DI MARE

Ingredienti

300 gr di calamari freschi
400 gr di gamberi
300 gr di seppioline
300 gr di alici
1 filetto di baccalà
16 cozze sgusciate
300 gr di farina di semola
300 gr di farina integrale
300 gr di farina di polenta bramata
olio di semi di arachide
sale

per la pastella delle cozze:

100 gr di farina 00
1 uovo
Acqua q.b.

per la pastella del baccalà:

5 gr di lievito di birra
birra e acqua fredda q.b.

farina 00 q.b.

Procedimento

Pulire i calamari, lavarli e asciugarli, tagliarli ad anelli. Lavare le seppioline, sgusciare i gamberi, eviscerare le alici.

Preparare la pastella per le cozze, amalgamare alla farina setacciata l'uovo e tanta acqua quanto serve per ottenere una pastella molto densa, mettere a riposare per almeno mezz'ora.

Preparare la pastella per il baccalà, amalgamare alla farina setacciata il lievito sciolto in poca acqua, la birra e l'acqua che dovranno essere molto fredde. Far lievitare la pastella, infarinare i filetti e passarli nella pastella prima di tuffarli nell'olio bollente.

Suddividere il pesce, quindi passarne una parte nella farina di semola, un'altra nella farina integrale, una terza nella farina di polenta. In tegame per fritti scaldare abbondante olio e, quando è caldo, friggervi, poco per volta, gli anelli di calamari, le seppioline, i gamberi, le alici e le cozze avvolte nella pastella.

Sgocciolare la frittura su carta paglia, servire caldo.