



FRITTURA CON TEMPURA



Ingredienti

Semola rimacinata 200 gr

Acqua gassata 150 gr

Ghiaccio q.b

A piacere

Alici o sgombro

Scampi

Cavolfiore

Zucchine

Procedimento

Per la pastella:

Mettere in una ciotola più grande ghiaccio e acqua, in una più piccola semola rimacinata con l'acqua fredda gassata, sbattere il tutto con una frusta fino ad ottenere una pastella cremosa.

Lasciare sempre la pastella a bagnomaria nel ghiaccio coperta con la pellicola a contatto in modo da evitare che si formi sulla superficie una patina. Riporla in frigorifero fino al momento di utilizzo. Si può preparare la pastella anche dal giorno prima.

Preparare il pesce o le verdure per la tempura e friggere in olio di girasole Altaleico.

Servire salati e spolverati con scorza di limone grattugiata.