

# Frittura di pesce fresco



## Ingredienti:

500 g misto pesce per fritto ( anelli di calamari, gamberetti, ciuffetti )

3 cucchiaini farina per i fritti ( o farina di semola )

olio per friggere

sale, limone

Lavate il pesce e asciugatelo bene con la carta assorbente.  
Dopo passatelo nella farina ed eliminate la farina in eccesso.



Mettete nella pentola olio di 2 dita, coprite con Magic Cooker e riscaldate a fiamma alta del fornello grande per 3 minuti.  
Alzate il coperchio e mettete 1/3 della quantità di pesce.  
Friggete a fiamma alta per circa 3-4 minuti ( in base al grado di doratura desiderato ) e togliete sulla carta assorbente.



Lasciate intiepidire poi mettete sul piatto da portata ,  
salate e aggiungete succo di limone a piacere.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.