

Bastoncini di pesce

I **bastoncini di pesce** si realizzano passando al mixer i filetti di merluzzo ed impastandoli poi con la farina, si sbatteranno le uova in un piatto passandovi i bastoncini ricavati dall'impasto che successivamente verranno passati nel pangrattato e fritti.



INGREDIENTI

- 500 g **Filetti di merluzzo**
- 2 cucchiai **Farina**
- 2 **Uova**
- 150 g **Pangrattato**
- q.b. **Sale**
- q.b. **Olio per frittura**

PREPARAZIONE



Sciquare sotto acqua corrente i filetti di merluzzo prima di passarli al mixer per tritararli.



Impastare il pesce con la farina fino ad ottenere un composto compatto regolando di sale.



In un piatto sbattere le uova e in un altro si dispone il pangrattato.



Ricavare dei bastoncini dal composto passandoli prima nell'uovo e poi nel pangrattato, ripetendo poi l'operazione per ottenere un'impanatura più spessa.



Disporre i bastoncini in una padella con abbondante olio bollente friggendo per due minuti da un lato e ripetendo poi l'operazione dall'altro lato. Servire subito in tavola.