

Fish & Chips

Difficoltà: media

Tempo di preparazione: 20 minuti

+ 45 min di riposo

Calorie: 660 cal/pezzo

Ingredienti per 4 persone

Pastella di Birra Chiara	Pastella Scozzese
- 400 gr farina 00	- 300ml birra Stout
- 320 ml birra Flying Dog Pale Ale	- 310 gr farina 00
- 300 ml acqua ghiacciata	- 80 ml latte
- 20 gr lievito di birra	- 20 gr lievito di Birra
- 1 pizzico di sale	- 1 tuorlo e 2 albumi
	Salsa Tartara
	- 1 l maionese
	- 4 scalogni grigi
	- 180 gr capperi
	- 170 gr cetriolini
	- 125 ml aceto di vino bianco

Preparare la pastella di birra chiara e la pastella scozzese con lo stesso procedimento (unire la birra e l'acqua o il latte e diluire il lievito di birra, mischiare la farina e il sale e aggiungerli cercando di non formare grumi; lasciare il tutto a temperatura ambiente per 45 min).

Cucinare le patate tagliate a fiammifero friggendole nell'olio a 170 gradi. Tagliare il pesce a strisce di 50 gr ciascuna, salarle e immergerne metà nella pastella di birra chiara e l'altra metà nelle pastella scozzese. Friggere il pesce in olio a 190 gradi al massimo per un minuto e mezzo. Asciugare e servire. Per preparare la salsa tartara basta mischiare tutti gli ingredienti con la maionese.

