

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di acciughe fresche - 400 gr di calamari

8 gamberi - 8 scampi - 4 triglie

semola di grano duro macinata fine - olio per friggere - sale

Raschiate le triglie con il coltello per eliminare le scaglie, sciacquate le acciughe, private i due pesci delle interiora, lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli. Separate la sacca dei calamari dai tentacoli, svuotate le sacche delle interiora e togliete gli occhi e il becco centrale; spellateli entrambi e lavateli accuratamente. Sgusciate i gamberi e gli scampi e privateli anche del filino nero intestinale nel dorso; lavateli e asciugateli tamponandoli con fogli di carta assorbente. Passate i pesci, i calamari e i crostacei nella semola e frigeteli in abbondante olio ben caldo. Scolateli man mano che sono dorati, asciugateli sulla carta assorbente, salateli e serviteli subito.



Misto di pesce, molluschi e crostacei