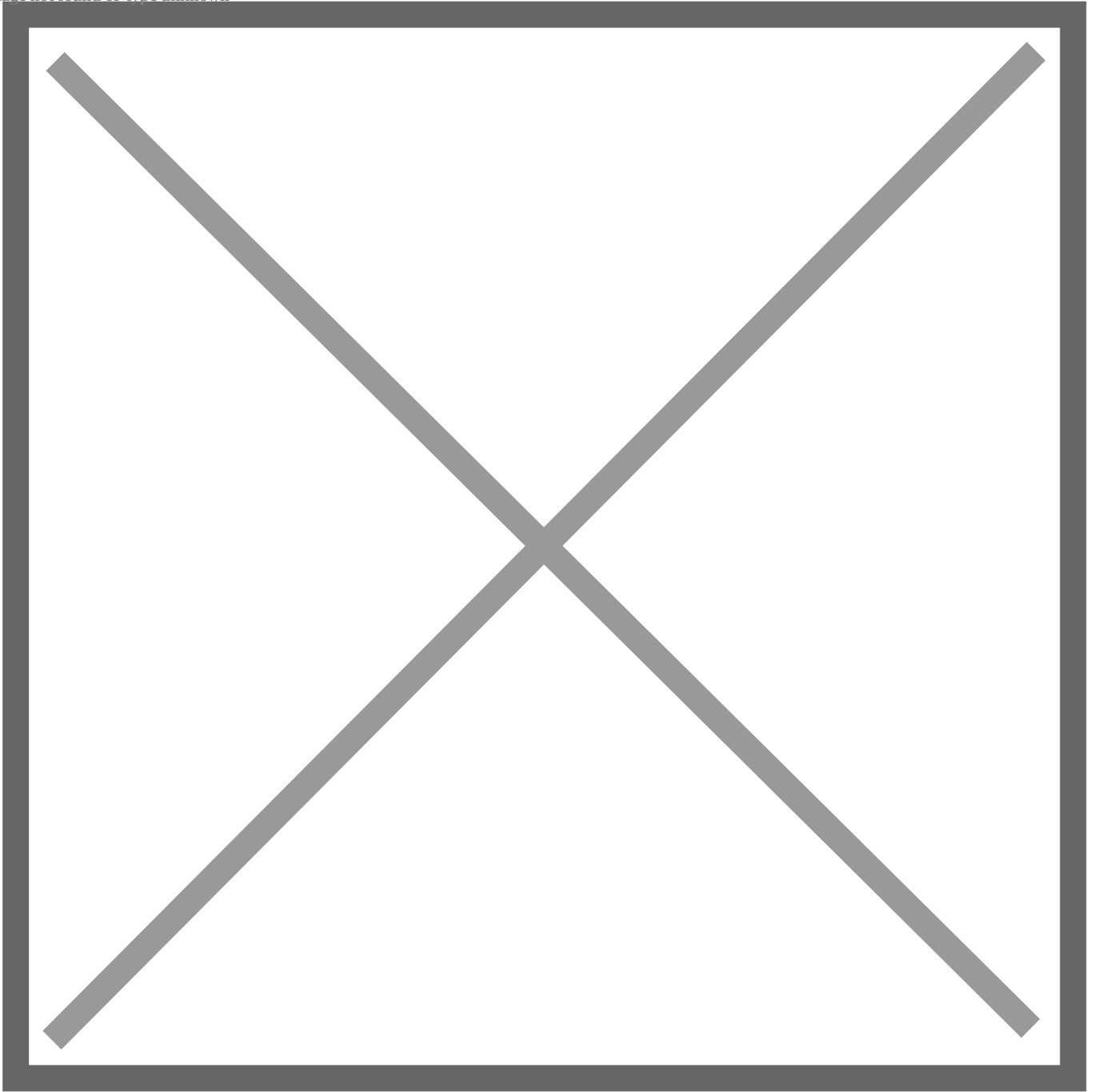


Fish & chips

Image not found or type unknown



Ingredienti per 2 persone

- 2 filetti di rombo
- 6 patatine novelle pangrattato
- 2 albumi d'uovo olio di arachidi
- sale

Esecuzione

Lavare i filetti sotto l'acqua corrente e asciugarli accuratamente con la carta assorbente. In una ciotola sbattere con un pizzico di sale gli albumi quasi a neve: dividere in 2 o 3 parti ogni filetto di rombo e passarlo prima nell'albume e poi nel pangrattato. Lavare attentamente le patate lasciandole con la buccia e tagliarle a fettine abbastanza sottili. Scaldare l'olio e cominciare a friggere, avendo cura di non rompere la carne del rombo. A cottura ultimata, scolare, porre ad asciugare il tutto su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso, salare e servire caldo.