

# Ricetta per Fritto Misto



## Ingredienti e preparazione

Anche se questi pesci, scampi e calamari, fritti in olio, sono ben ancorati nella tradizione veneziana, costituiscono pur sempre un piatto molto amato e cucinato con diverse variazioni in tutta l'Italia.

### Ingredienti (4 persone):

500 g di filetto di merluzzo  
12 pezzi di filetti di sardelle  
8 gamberi (senza corazza)  
8 cozze  
200 g di calamari  
Succo di limone  
1 limone  
Prezzemolo

### *Per l'infarinatura:*

200 g di farina  
1 cucchiaino di sale  
500 ml di vino o acqua  
2 uova  
1 cucchiaio di olio  
Sale, pepe

### Tempo di Preparazione:

45 Minutos

### Preparazione:

Tagliare i filetti di pesce in pezzi piccoli, spremere il limone sui frutti di mare e mettere tutto in frigorifero.

Preparare nel frattempo l'infarinatura. Separare il tuorlo dall'albume e mescolarlo con farina, sale, olio e vino. Sbattere l'albume finché diventi denso ed aggiungerlo alla farina. Aggiungere sale e pepe a piacere.

Riscaldare l'olio in una pentola. Infarinare i frutti di mare e friggere per 2-3 minuti affinché raggiungano un colore dorato. Metterli in un posto caldo sino a frittura completata. Servire con un po' di prezzemolo e limone. Nel Veneto il fritto misto viene servito con la polenta.