



Naselli fritti - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondo piatto - pesce - frittura

Ingredienti: (Per 6 persone)
6 naselli
prezzemolo
latte
limone
farina
pepe
olio
sale

Preparazione:

Togliete le interiora ai pesci, mettete le code nella bocca a formare un anello; poi passate i pesci nel latte, nella farina e frigeteli in abbondante olio bollente. Asciugate i pesci su carta casa, serviteli guarnendo con il prezzemolo e fette di limone.

