

Code di rospo fritte



Per 🍴🍴

Ingredienti

4 piccole code di rospo
succo di mezzo limone o lime
1 peperoncino thailandese
1 cucchiaino di salsa di pesce
2 cucchiai d'olio extravergine di oliva
farina
olio di semi di arachidi per friggere
foglie di lattuga per servire

Salsina

succo di mezzo limone o lime
1 cucchiaino di zucchero di canna
1 cucchiaino di salsa di pesce
1 peperoncino thailandese
1 ciuffo di prezzemolo o coriandolo

Procedimento

Marinare per un paio di ore le code di rospo con una salsina fatta con il succo di limone, la salsa di pesce, l'olio, e il peperoncino tritato e privato dei semi.

Trascorso il tempo della marinatura, scolare e passare le code di rospo nella farina e poi friggere in olio caldo a 170° fino a doratura.

Lasciare scolare su carta assorbente, dopodiché adagiare le code di rospo su foglie di lattuga e condire con una salsina fatta di succo di limone, zucchero di canna, salsa di pesce, 1 peperoncino tagliato a rondelle e privato dei semi e prezzemolo tritato.