Occhialoni fritti

Il martedì a Veroli c’è il mercato e si trova il pesce fresco. Come da tradizione di solito a pranzo si mangia un bel piatto di occhialoni fritti. Un piatto gustoso e veloce da preparare.

Ingredienti per 2 persone

500 g di occhialoni
farina
olio di semi di arachide
sale

Per prima cosa pulire gli occhialoni, togliendo la testa e le viscere interne facendo attenzione a lasciarli interi con la lisca centrale. Lavare il pesce sotto l’acqua corrente e far scolare bene.
Prima di infarinarli, asciugare gli occhialoni con carta da cucina.

Nel frattempo scaldare l’olio per la frittura.

Infarinare gli occhialoni e friggerli nell’olio caldo per circa 5/6 minuti, fino a che non saranno dorati.
Scolare bene, asciugare l’olio di frittura, salare a piacere e mangiare ancora caldi, rigorosamente con le mani!

Un secondo gustoso, velocissimo da preparare che mi ricorda tanto il sapore di casa.