ISTITUTO ALBERGHIERO DI STATO
PER I SERVIZI COMMERCIALI TURISTICI E DELLA RISTORAZIONE
ANTONELLO – VIALE GIOSTRA 2 MESSINA 98122

SCHEDA TECNICA RICETTA

ANTIPASTO CALDO

PAX 6

CATEGORIA
Pesce azzurro

NOME DEL PIATTO :

Aguglie fritte con cipollata (custaddeddi fritti)

INGREDIENTI

Valori	Quantità	Generi alimentari
kg	1	Aguglie
N°	3	Cipolle bianche medie
N°	1bicch.	Aceto di vino bianco
Lt.	1	Olio di oliva per friggere
	q.b.	Sale fino

Procedimento

Sbucciare ed affettare finemente le cipolle.
Metterle a bagno per circa un' ora con aceto di vino bianco, acqua e sale fino.
Lavare e pulire bene il pesce, eliminando le interiora e togliendo la testa.
Friggere in abbondante olio di oliva (più salutare dell'olio di semi) ben caldo, preferibilmente senza infarinare.
Scolare ed asciugare su carta da cucina, spolverando di sale.
Servire il pesce azzurro fumante con la cipolla a parte come contorno.

Tempo di preparazione 30 minuti circa

Difficoltà :