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

SCHEDA TECNICA RICETTA

SECONDO PIATTO

PAX 6

CATEGORIA
Pesce azzurro

NOME DEL PIATTO :

SPATOLA A COTOLETTA

INGREDIENTI

Valori	Quantità	Generi alimentari
kg	1	Filetti di spatola
gr	500	Farina 00
gr	500	pangrattato
N°	6	Uova
lt	1	Olio extravergine di oliva
	q.b.	Sale fino
	q.b.	Pepe nero in polvere

Procedimento

Lavare ed asciugare per bene i filetti deliscati di spatola.
Infarinare pezzo per pezzo e bagnare nelle uova battute e condite con sale e pepe nero macinato.
Passare quindi nel pangrattato e friggere in abbondante olio extravergine di oliva bollente (140 °C circa).
Servire caldo decorando con dei ciuffi di prezzemolo.

Tempo di preparazione 25 minuti

Difficoltà :