

Fritto Misto

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 15 minutos

COOKING TIME: 10-15 minutos

Ingredients

- Aceite de oliva Filippo Berio Mild & Light para freír
- 2 huevos, separados
- 150 g de harina común tamizada
- Una pizca de sal
- 250 ml de agua con gas
- 1 cebolla morada grande, cortada en aros
- 1 bulbo de hinojo, limpio y cortado en trozos
- 1 pimiento rojo, sin semillas y cortado en trozos
- 1 calabacín grande, en rodajas
- 6-8 langostinos crudos, pelados y con cola

Method

1. Llenamos una cacerola o una freidora con aceite hasta la mitad y lo calentamos hasta 180°. Mezclamos las yemas de huevo, la harina, la sal y el agua. Batimos las claras de huevo hasta que formen picos suaves y las incorporamos a la masa.
2. Sumergimos las verduras y los langostinos en la masa y los echamos al aceite caliente. Los freímos en lotes durante 2-3 minutos y vamos removiendo hasta que estén ligeramente dorados. Dejamos que escurran sobre papel de cocina. Mantenemos el calor. Repetimos hasta que todas las verduras y langostinos estén cocinados. Servimos con salsa verde (consejos de cocina a continuación).