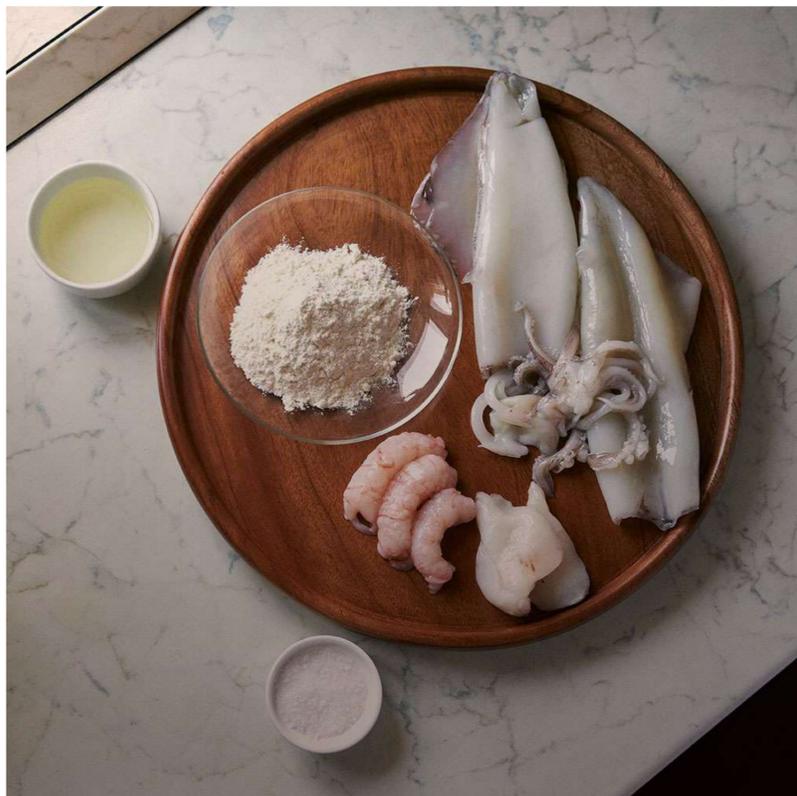


# Frittura mista veneziana

La frittura mista veneziana è una ricetta semplice, dai pochi ingredienti dal sapore autentico, da servire a tavola per sedurre anche i palati più raffinati, in compagnia di un calice di Rosé Cipriani.



Difficoltà  
Facile



Preparazione  
30 minuti



Cottura  
10 minuti



Dosi  
4 persone

## INGREDIENTI

Per preparare la frittura mista veneziana alla Cipriani per quattro commensali sono necessari:

- 350 g di calamari
- 450 g di guance di coda di rospo
- 600 g di scampi o gamberi
- 250 g di farina 00
- Olio per frittura q.b.
- Sale

## RICETTA DEL FRITTO MISTO VENEZIANO

Come preparare un'eccellente frittura mista veneziana? Attenzione, cura e qualità: sono queste le basi per una ricetta dai pochi ingredienti accuratamente selezionati. Un momento chiave è la selezione del pesce, che deve essere fresco e di prima scelta. Ecco i semplici passaggi per un fritto a regola d'arte:

- 1** Lavare il pesce sotto acqua corrente, pulirlo e tagliare i calamari nei tipici anelli (nei paragrafi seguenti è possibile trovare alcune specifiche di approfondimento su questo passaggio).
- 2** In una padella possibilmente di ferro o in una friggitrice, scaldare l'olio per frittura fino a 180°C. Questo tipo di olio è il più indicato per la preparazione del fritto di pesce, in quanto il punto di fumo elevato permette al pesce di friggere senza che l'olio bruci.
- 3** Preparare la farina 00 per la panatura in un contenitore basso. Salare gli anelli di calamari e passarli nella farina, facendola aderire bene. Setacciare con un apposito colino la farina in eccesso. Ripetere la procedura per gli scampi e per le guance di coda di rospo. Il pesce sarà pronto per essere fritto.



4 Tuffare il pesce nell'olio arrivato a temperatura. È necessario, per una buona riuscita, friggere piccole quantità di pesce, in modo da non abbassare la temperatura dell'olio.



5 Occorreranno pochi minuti per raggiungere la doratura ideale per un risultato asciutto e croccante. Colare il pesce con una schiumarola e trasferirlo su carta assorbente.



IL FRITTO MISTO VENEZIANO È PRONTO PER ESSERE SERVITO E GUSTATO IN COMPAGNIA DI UN AMABILE PROSECCO CIPRIANI O DI UN FRESCO ROSÉ CIPRIANI.

