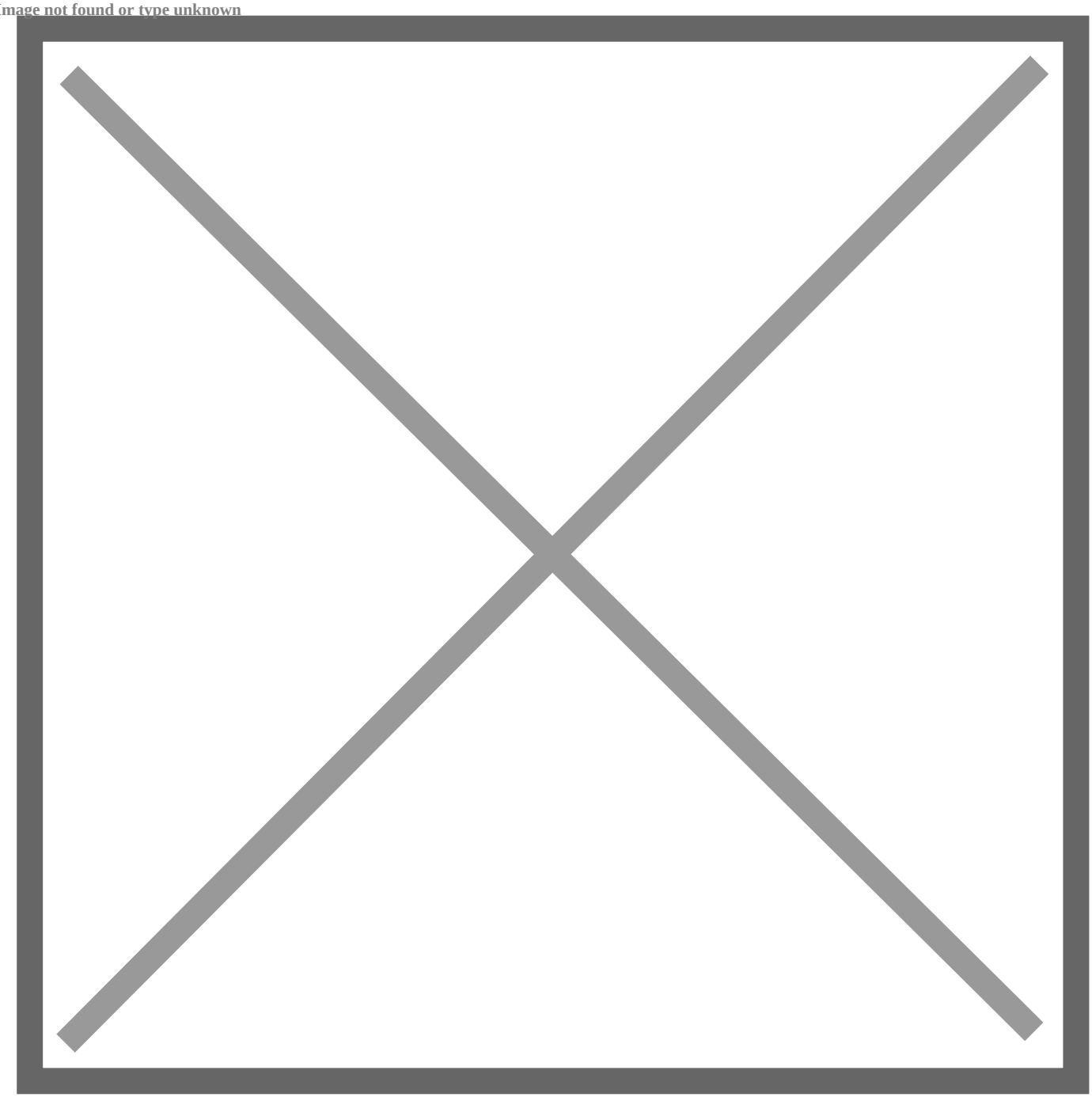
Latterino

Image not found or type unknown



Ingredienti per (4 persone)Tempo cottura 15m

- *800 gr di latterini*
- *Olio per friggere*
- *Sale*
- *Farina di fiore*

Preparazione

I latterini, detti anche pesse polpo perché molto usati in passato dai meno abbienti essendo pesce modesto nei costi, sono come le ciliege: una tira l’altra e quindi è meglio friggerne una buona quantità. Vanno lavati bene e asciugati con un panno o carta per assorbire, infarinati con il setaccio e fritti in buon olio di semi di mais o semi d’uva finché tornano a galleggiare biondi e croccanti. L’olio deve essere tenuto a bollore adeguatamente. Vino: Bianco secco di modesta gradazione 10/11°C.