

Agoni fritti

Le ricette di pesce su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

800 g agoni

latte

farina

Abbondante olio d'oliva

sale

per servire:

Alcuni spicchi limone

Preparazione

Pulite gli agoni, lavateli, asciugateli. Teneteli a bagno nel latte, asciugateli, poi infarinateli leggermente. Friggeteli per alcuni minuti in una padella con abbondante olio caldo. Asciugateli su carta assorbente da cucina, cospargeteli di sale e serviteli subito caldi contornati da alcuni spicchi di limone. Vini di accompagnamento: Friuli Latisana Pinot Grigio DOC, Val D'Arbia DOC, Gravina DOC.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>