

CONTORNI

Champignon fritti con salsa di acciughe

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

10 min

COTTURA

40 min

■ Ingredienti per 6 persone

Funghi champignon	350 g
Farina	120 g
Maizena	20 g
Uova	2
Bicarbonato di sodio	1/4 cucchiaino
Olio per friggere	

PER LA SALSA ALLE ACCIUGHE

Filetti d'acciughe sott'olio	50 g
Capperi	1 cucchiaino
Maionese	1 cucchiaino
Succo di limone	1 cucchiaino

PER DECORARE

Filetto d'acciughe	1
--------------------	---

■ Preparazione

- 1 Prepare la salsina: tritate le acciughe e i capperi e mescolateli con la maionese e il succo di limone. Raccogliete la crema in una ciotolina e decorate con un filetto di acciughe.
- 2 Scaldate abbondante olio, possibilmente di semi di arachidi, in una friggitrice. La temperatura è corretta quando un cubetto di pane rosolerà su tutti i lati in un minuto circa.
- 3 Nel frattempo mescolate alle uova il bicarbonato di sodio e 200 ml di acqua freddissima. Stemperatevi la farina e la maizena fino a ottenere una pastella densa e liscia.
- 4 Immergete i funghi puliti nella pastella e friggeteli, pochi per volta, per due o tre minuti. Scolateli su carta assorbente. Se la pastella diventasse troppo fluida, unite ancora un poco di farina. Servite con la salsina a parte.