



Mazzancolle in Pastella con Scaglie di Mandorle e Frutti rossi - Chef Francesco Arena

Procedimento:

Togliere il carapace dalle mazzancolle facendo attenzione a non staccare la testa, rimuovere poi il filetto sul dorso delle mazzancolle sciacquare con acqua e far asciugare.

Versare la farina in una bastardella poi l'acqua frizzante, la birra e gli aromi. Mischiare con una frusta. È molto importante prima la farina poi i liquidi perché solo in questo modo si eviteranno i grumi ed è fondamentale che i liquidi siano freddi per un ottima consistenza della pastella.

Per la salsa ai frutti rossi:

Far cuocere in un pentolino more ribes mirtilli e lamponi con 100 gr di acqua e 30 Gr di zucchero giusta da renderlo appena dolce ma allo stesso tempo aspro poi frullare e filtrare

In un pentolino versare l'olio di semi di girasole quando è abbastanza caldo, immergere le mazzancolle prima nella pastella poi nelle scaglie di mandorle, procedere poi alla frittura

Nel piatto fare una julienne di misticanza posizionare al centro le mazzancolle calde la salsa ai frutti rossi e qualche mirtillo e ribes e servire e buon appetito!

Chef Francesco Arena

[Read More](#)
