

Totani Fritti con salsa allo yogurt



Descrizione

Se ben fatto, questo antipasto di pesce piacerà a grande e piccini. Il trucco è friggerli correttamente e portarli in tavola caldi! Potete servirli con uno spicchio di limone oppure accompagnarli con una sfiziosa salsa allo yogurt: trovi sotto la ricetta.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 15 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

500 g di **anelli di totani**

100 g di **farina**

Olio per friggere q.b.

250 g di **yogurt bianco**

1 spicchio d'**aglio**

10 steli di **erba cipollina**

1 cucchiaio di **aceto bianco**

30 g di **prezzemolo**

Olio e.v.o. q.b.

Pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lava e asciuga i totani con cura utilizzando della carta assorbente da cucina.
- 2) Passa i totani nella farina così da coprirli completamente.
- 3) Metti abbondante olio per friggere in una padella profonda.
- 4) Mentre attendi che l'olio si riscaldi, prepara la salsa allo yogurt.
- 5) Con un mixer trita tutte le erbe aromatiche, l'aglio, un filo d'olio, l'aceto e un pizzico di sale.
- 6) Amalgama il composto allo yogurt bianco e riponi la salsa in frigorifero.
- 7) Verifica che l'olio abbia raggiunto la temperatura giusta per iniziare a friggere; puoi fare la prova stecchino: prendi uno stecchino lungo e immergi la punta nell'olio, se si formano tante bollicine sarà pronto!
- 8) Friggi il pesce per circa 4 minuti, girando gli anelli con cura.
- 9) Quando sono ben dorati levagli dalla pentola e ponili su carta assorbente così da eliminare l'olio in eccesso.
- 10) Aggiungi del sale a piacere e servi in tavola accompagnandoli con la salsa allo yogurt.