



Fish & chips

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	30 Min.
Porzioni	4

Pesce

1 l di olio di arachidi, o olio per friggere

700 g di filetto di merluzzo

2 CT di sale

2 CT di pepe

farina, per la panatura

Versare l'olio nel wok, impostare il livello 8 e scaldare.

Tagliare il filetto di merluzzo in diagonale in quattro pezzi uguali. Mescolare sale e pepe e strofinarvi il pesce su tutti i lati. Passare il pesce nella farina.

275 g di farina

3 CT di lievito in polvere

300 ml di birra, fredda

Mescolare la farina e il lievito in polvere, aggiungere la birra e mescolare bene il tutto. Immergere il pesce nell'impasto e friggerlo nel wok finché non diventa dorato. Far sgocciolare.

Chips

350 g di patate fritte

Le patate fritte possono essere fritte nello stesso olio del pesce seguendo le indicazioni riportate sulla confezione.

Consigli

Sono perfetti con purè di piselli e salsa tartara.

Accessori

Wok





Ulteriori informazioni

Creato il

11.12.2019

