

Fish & Chips



Fish & chips, accoppiata vincente! Il piatto è tipicamente british, ma preparare a casa filetti di merluzzo impanati con patatine fritte è un gioco da ragazzi.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 50'

Cottura: 10'

Dosi per 4 persone

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di filetto di merluzzo
- 600 g di patate
- 15 g di lievito di birra fresco
- 100 g di farina 00
- 80 g di farina mais
- 1 uovo intero
- 300 ml di latte
- sale
- olio di semi per friggere

Ecco come preparare degli ottimi fish & chips. Intiepidisci il latte versalo in una ciotola. Aggiungi il lievito ed assicurati di scioglierlo bene, aggiungi poi l'uovo, le farine, un pizzico di sale ed amalgama bene facendo attenzione a non lasciare grumi; lascia riposare il composto fuori dal frigo per circa 3/4 d'ora.

Prepara anche le patate: per ottenere delle belle patate fritte croccanti lavale, pelale, tagliale a bastoncini e lasciale in ammollo in acqua fredda, anche queste per circa 3/4 d'ora.

Nel frattempo prepara il filetto di merluzzo tagliandolo a tocchetti rettangolari (indicativamente 3 x 5 x 2,5 cm) e controllando che non ci siano lisce.

Scalda abbondante olio di semi in una casseruola profonda; quando l'olio sarà caldo immergi i filetti di merluzzo nella pastella e friggili nell'olio pochi alla volta. Nello stesso olio puoi friggere anche le patatine. (Per ottimizzare i tempi ed avere tutto ben caldo nello stesso momento, potresti scaldare l'olio in casseruole differenti e friggere contemporaneamente pesce e patate).

Scola bene in fritto in carta assorbente, sala all'ultimo momento e servi in tavola accompagnando i fish & chips con le classiche salse ketchup e maionese.