

COZZE FRITTE DI FIAMMA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- sale
- 3 uova
- prezzemolo
- cozze con guscio

Come si prepara

Far aprire le cozze a fuoco alto e sgusciarle.

Infarinarle e passarle nell'uovo sbattuto a cui avrete aggiunto il prezzemolo.

Friggerle in olio bollente.

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

fritti, antipasti, cozze, frutti di mare, Cozze fritte, ricetta utente, ricette utenti