

Bocconcini di pesce in pastella alla birra con salsa alle erbe



Cric-croc croccante - questi bocconcini di pesce con salsa dip alle erbe sono quasi fiabeschi!

Pesce fresco avvolto in un'ariosa pastella alla birra – con questa delizia anche i bambini dimenticano i loro bastoncini di pesce.

Questa volta i bocconcini di pesce vengono serviti con patatine fritte o patate lesse e una salsa dip con erbe aromatiche fresche.

A proposito, le patatine fritte possono essere facilmente preparate con patate fresche. Se non le friggete nell'olio, ma le cuocete semplicemente in forno con un filo d'olio, sono meno grasse e il sapore è ottimo!

Pastella di birra

- 150 g di farina
- 1½ cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di polvere d'aglio
- 1 cucchiaino di paprica in polvere
- 1 uovo, sbattuto
- 200 ml di birra chiara, fredda
- 1½ di olio per friggere

Filetti di pesce

- 500 g di filetti di pesce, ad esempio filetti di pesce persico
- 1 cucchiaino di sale
- ½ cucchiaino di pepe

Dip alle erbe

- 200 g di mezza panna acida
- 2 cucchiaini di maionese
- 1 piccolo spicchio d'aglio, pressato
- Erba cipollina fresca, tritata finemente
- Un ciuffo di aneto, tritato finemente

- Sale e pepe

1. Per la pastella di birra: mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Lasciare gonfiare la pasta per 10 minuti.
2. Nel frattempo, asciugare bene i filetti di pesce tamponandoli con carta da cucina e condirli con sale e pepe.
3. Per la salsa dip: mescolare la mezza panna acida con la maionese e aggiungere l'aglio e le erbe aromatiche. Condire con sale e pepe.
4. Riscaldare l'olio in una casseruola abbastanza profonda. Per verificare la temperatura, mettere un pezzettino di pastella nell'olio. Quando l'olio forma delle bollicine, vuol dire che è abbastanza caldo.
5. Friggere i filetti di pesce in olio bollente per 3-4 minuti su ogni lato fino a quando non diventano dorati. Mettere i bocconcini di pesce su carta da cucina, lasciarli scolare e poi servirli con la salsa.

Tempo di preparazione: circa 30 minuti

È possibile utilizzare sia pesce fresco che congelato. Scongela assolutamente quello surgelato prima dell'uso. Inoltre, i bocconcini di pesce dovrebbero avere abbastanza spazio nella casseruola e non toccarsi mentre friggono, solo in questo modo diventeranno piacevolmente croccanti.

La Truite Luins AOC La Côte



Giallo oro chiaro. Aroma di ananas e pietra focaia. Corpo pieno e aromatico, succoso nel finale.

[Visualizzare nello Shop Vini](#) >