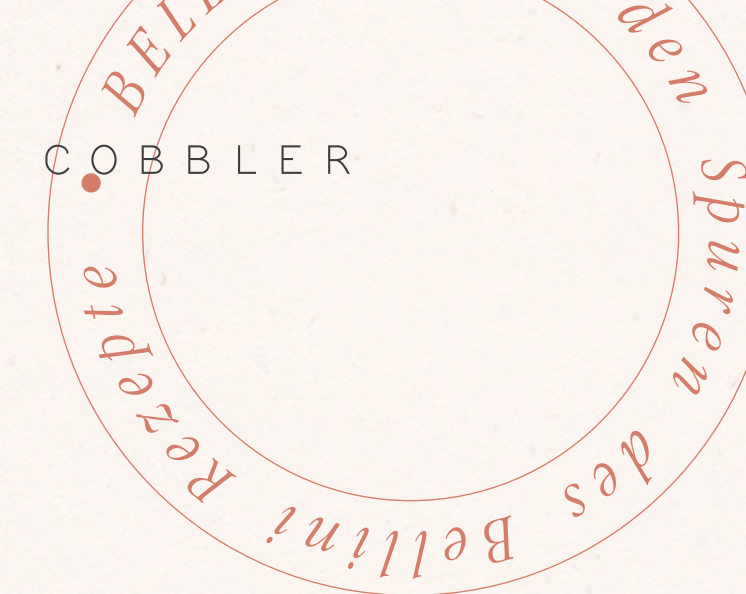




Fritto misto ist eine leicht frittierte Mischung aus panierten Meeresfrüchten und kleinen Fischen. Im Veneto verwendet man gern kleine Jakobsmuscheln (capesante), aber auch winzige Tintenfische (seppioline), Garnelen (gamberetti) oder Sardinen (sarde). Früher war Fritto misto ein typisches »Street Food« und ein Klassiker der cucina povera, was übersetzt so viel bedeutet wie Arme-Leute-Essen. Man aß es aus Papiertüten und stillte damit den schnellen Hunger. Längst gehört es auch in vielen guten venezianischen Restaurants fest zum Repertoire.

Secondo **FRITTO MISTO**

Download



Secondo **FRITTO MISTO**

Zutaten

300 g kleine Jakobsmuscheln
350 g Tintenfische, möglichst klein
350 g Garnelen, klein
4 Stück Sardinen, klein
2 Knoblauchzehen, ganz, geschält

2-3 Zitronen
(in Spalten geschnitten)
Salz
Pflanzenöl zum Frittieren
Mehl zum Bestäuben

- I. Für das *Fritto misto di mare* die Meeresfrüchte und/oder Fische gut putzen: Jakobsmuscheln unter fließendem Wasser gut abspülen und trocken tupfen. Große Tintenfische vom Kopf befreien und die Tuben in Ringe schneiden, bei kleineren Tintenfischen können die Fangarme mit verwendet werden. Falls kleine Sardinen verwendet werden, diese leicht schuppen und ausnehmen. Alle Flossen außer der Schwanzflosse abschneiden. Garnelen vorsichtig aus der Schale lösen und den Darm entfernen.
- II. Das Öl in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen, Knoblauchzehen hinzufügen und kurz mitbraten, dann wieder entfernen.
- III. Die Meeresfrüchte und Fische nacheinander kurz in Mehl wenden, vorsichtig abklopfen und im heißen Öl in wenigen Minuten knusprig ausbacken.
- IV. Herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, etwas trocken tupfen und warm stellen. Sobald alle Meeresfrüchte frittiert sind, auf einem großen Teller anrichten, leicht salzen und mit Zitronenspalten servieren.