



Pesce Bonito nella Pentola

Palamut Tava



2 pesci bonito
1 bicchierino di farina
1,5 cucchiaini di sale
Per friggere;
1 bicchiere d'olio vegetale

I pesci si puliscono e si lavano. Dopo aver levato l'acqua si tagliano in 4 pezzi prima in lunghezza e poi in larghezza.

Tutti pezzi di pesci si fanno passare da sale e poi si fanno passare dalla farina.

Olio si mette nella padella e dopo aver riscaldato si arrossiscono i pesci

Si porta al tavolo insieme con le foglie di prezzemolo , cipolle e fettati di limone.

Nota: Nel momento di lavare si deve prendere bene liquido altrimenti nel momento di arrosto si può saltare.