



# Fish and chips alla maniera tradizionale

7 Maggio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
25 MIN



TEMPO DI COTTURA  
10 MIN



CALORIE  
650K

NOTE  
0

## INGREDIENTI

800 g di filetti di Merluzzo

800 g di Patate

1 Limone

2 cucchiaini di Salsa Worchester

1 cucchiaino di Senape piccante

60 g di Farina

Olio di semi di arachidi o di girasole (per friggere)

Sale

## PER LA PASTELLA

200 g di Farina

2 Uova

1 dl di Birra

0.6 dl di Latte

1 dl di Acqua gassata

12 g di Zucchero semolato

---

Sale

---

## Preparazione

- Preparate la pasta: in una ciotola sbattete i tuorli (conservate gli albumi) con la birra, l'acqua e il latte ben freddi; quindi unite lo zucchero e un pizzico di sale. In un'altra ciotola mettete la farina, poi versate i liquidi preparati poco alla volta e mescolate fino a ottenere un composto liscio e omogeneo; lasciate riposare la pasta in frigorifero.
- Nel frattempo spremete il limone e mescolate il succo ottenuto con la senape e la salsa Worcestershire; in questa emulsione lasciate insaporire per almeno 10 minuti il pesce tagliato a pezzi.
- Intanto sbucciate le patate, tagliatele a fiammifero e mettetele in acqua fredda.
- Montate gli albumi a neve con un pizzico di sale e uniteli alla pasta.
- Sgocciolate i bocconcini di pesce dalla marinata, infarinateli e passateli nella pasta, quindi tuffateli in una padella con metà dose di olio bollente, e fateli cuocere fino a quando saranno dorati (circa 10 minuti), girandoli varie volte mentre fate cuocere il pesce.
- In un'altra padella, con il resto dell'olio, friggete le patate ben scolate e asciugate perfettamente; salatele appena e servitele calde insieme al pesce.

Lia Pisano

## I consigli di Lia

---

- Per gustare questo piatto, tipicamente inglese, non può mancare qualche salsa, come per esempio ketchup o maionese. Se volete, potete preparare una tipica maionese aromatizzata alla birra, molto semplice da realizzare. Fate bollire piano in un tegame 3 cl di birra chiara, per 10 minuti. Quando si è raffreddata, aggiungetela a 300 g di maionese piuttosto consistente. Darà un gusto insolito e gradevolissimo al vostro pesce con patatine fritte.