

PESCE FRITTO ALLA MESSICANA

INGREDIENTI: pesci di taglia medio grande a vostro piacimento, io consiglio di provare con pesci poveri tipo suri o sugarelli, boghe grandi, sardoni, ma anche triglie grandi, branzini, orate, ombrine; abbondante aglio e prezzemolo; farina; abbondante sale e pepe nero; succo di due o più limoni a seconda della quantità di pesce da friggere; olio di semi di girasole o extra vergine di oliva, dipende dai gusti.

PROCEDIMENTO: squamare ed eviscerare il pesce e sciacquarlo velocemente sotto l'acqua corrente-metterlo a scolare in uno scolapasta-preparare un trito di abbondante aglio e prezzemolo col tritatutto ed una miscela di abbondante sale e pepe nero-disporre i pesci in un ampio piatto piano ed inciderli uno ad uno alla profondità della lisca centrale lungo la linea mediana dalla coda alle branchie in ambo i lati-fare poi due o tre incisioni trasversali, dipende dalla lunghezza del pesce, dalla schiena alla pancia, stessa profondità, in ambo i lati, meglio se alternate rispetto al lato opposto-farcire le incisioni da ambo i lati, prima col trito di aglio e prezzemolo, poi con la miscela di sale e pepe-farcire anche la pancia e le branchie-ultimare rigirando tutti i pesci nel piatto per fargli prendere gli avanzi di farcitura su tutto il corpo e disporli ben stesi-ricoprire con abbondante farina facendola entrare in tutte le incisioni, nella pancia e nelle branchie-rivoltare i pesci e ripetere l'operazione dall'altro lato-ultimare rigirandoli un po' nell'avanzo di farina-mettere a friggere abbondante olio in una padella profonda e ampia da contenere il pesce in tutta la sua lunghezza-posare i pesci delicatamente e far friggere a fuoco alto da entrambe i lati finché non appaiono ben dorati-abbassare la fiamma a fuoco medio e versare sui pesci il succo dei limoni, far evaporare il succo rigirandoli un'altra volta-togliere i pesci con una paletta grande e traforata, facendo scorrere l'olio e deporli in un piatto con carta assorbente per 3 o 4 minuti-mangiarli ben caldi compresa la pelle croccante senza aggiungere nient'altro, staccare la carne dalla lisca con le mani e ciucciarsi le dita di tanto in tanto.