

Frittelle di rossetti

Antica ricetta di Pizzo (VV) detta “pizzateji di russulia”



La nonnata di acciughe si chiama bianchetto, quella di triglie rossetto

Mettere il pesce in un setaccio sottile (in modo che non fuoriesca), lavarlo in acqua corrente, quindi accertare che l'acqua in eccesso scoli bene



Fase1

Mettere nel palmo della mano un poco di farina, poi un cucchiaino di rossetti e quindi altra farina in modo da coprire per intero il composto



Fase 2

Amalgamare il tutto in modo che assuma la forma di una polpetta



Fase 3

Ovviamente più il pesce è di dimensioni sottili, più è facile formare la polpetta, in quanto più aderente

Friggere in olio, prima da un lato e poi dall'altro, fino a doratura



Fase 4

Asciugare in carta assorbente, aggiungere il sale, quindi servire ben caldi



Fase 5

Ingredienti per frittelle di rossetti (o di bianchetti)

- **500 gr di rossetti (o di bianchetti)**
- **Farina q.b.**
- **Olio per friggere (preferibilmente di arachidi)**

Nella versione recente al posto della farina si usa la pastella :

- 2 uova
- 1 tazza di farina
- 1 bicchiere di acqua (se minerale il fritto diviene più croccante)
- Sale q.b.