



Frittierte Sardinen – Pupiddi In Scapece

Zutaten für 4 Personen

- » 500 g kleine Fische
500 g di pupiddi (piccoli pesciolini)
- » Weißmehl
farina bianca
- » natives Olivenöl extra
olio extravergine d'oliva
- » Paniermehl
pangrattato
- » ca. 1/2 Liter hochwertiger Weinessig
1/2 circa di ottimo aceto di vino
- » ca. 1/2 Päckchen Safran
1/2 bustina di zafferano
- » Salz
sale

Zubereitung

Vorbereitung

1. Putze und wasche die kleinen Fische und lasse sie abtropfen oder trockne sie mit einem Küchentuch.

Zubereitung

1. Erhitze das Öl in der Fritteuse auf etwa 175–190 °C und gib die zuvor bemehlten Fische hinein.

2. Alternativ erhitze eine Eisenpfanne oder die Fritteuse mit Korb, bis ein kleines Stück Brot beim Einlegen leicht brutzelt.

3. Brate die Fische goldbraun und hebe sie mit einer Schaumkelle heraus, lasse sie auf Küchenpapier abtropfen.

4. Salze die Fische und lege sie in eine Schüssel, wobei du sie mit etwas Paniermehl schichtweise bestreust.

5. Rühre das Safranpulver im Essig auf und gieße es über die Fische. Lass sie 5 Stunden marinieren, bevor du sie servierst.
