



CUCINA CON NOI!

Gran fritto di mare con pinzimonio di verdure

INGREDIENTI

un kg di [Gran Fritto di Mare Orogel](#)

due carote

due coste di sedano

4 ravanelli

4 cipollotti

un finocchio

un pomodoro verde oblungo

100 ml di olio evo

25 ml di aceto di mele

sale



30



4



Facile



Secondi Piatti

Preparazione

- 1 Cuocere il gran fritto per qualche minuto in friggitrice per 4-5 minuti, fino a doratura.
- 2 Lavare le verdure e tagliare a pinzimonio.
- 3 Preparare la vinaigrette, emulsionando l'olio con aceto e sale.
- 4 Servire la frittura accompagnata dal pinzimonio.

