

Llucets fregits



És un plat senzill que el faig servir de pica-pica amb tot un conjunt de plats de closca.

Us poso les fotos de les diferents passes que he seguit per fer-lo. D'aquesta manera és més fàcil agafar la idea.

Per 4 persones.

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 1/2 kg de llucets petits
- – Farina normal o maizena per fer-los sense gluten.
- – Sal i oli



Elaboració:

PAS 1: Neteja els llucets i treu-li's la panxeta.

PAS 2: Fés que es mossegui la cua i tanca-li la boca

PAS 3: Si els posses en un colador s'acabaran d'escórrer

PAS 4: Enfarina'ls en un plat

PAS 5: Calenta oli d'oliva a la paella i quan sigui calent fregeix els peixets. Que quedin amb crosta.



