

Abaloni Alla Californiana

L'abalone ? un raffinatissimo mollusco a una sola valva e di grosse dimensioni, tipicamente californiano: potrete trovarlo surgelato nei migliori negozi di gastronomia; il corrispondente mediterraneo ? 'l'orecchia marina' o 'orecchia di san Pietro'. Pulite bene gli abaloni e lavateli sotto l'acqua corrente; poi togliete con delicatezza i molluschi dalle valve e tenete entrambi da parte. Sbattete in una terrina le uova con un pizzico di sale e il whisky: immergetevi gli abaloni, lasciandoli macerare per 15 minuti. Trascorso questo tempo, fate scaldare abbondante olio nella padella dei fritti. Passate gli abaloni nel pangrattato, quindi friggeteli bene da tutti i lati nell'olio bollente; non appena saranno pronti, poneteli a sgocciolare su un foglio di carta assorbente da cucina per privarli dell'unto eccedente e teneteli in caldo. Lavate la lattuga, asciugatela delicatamente e utilizzate le foglie pi? belle per foderare le valve dei molluschi. Disponete su ognuno di questi 'letti' un mollusco fritto, cospargete di prezzemolo tritato e decorate con fettine di limone. Servite ben caldo.

Ingredienti

4 Abaloni (orecchie Marine)
2 Uova
Sale
2 Cucchiaini Bourbon Whisky
Olio Di Semi
50 G Pangrattato
1 Cespo Insalata Lattuga
1 Cucchiaino Prezzemolo Tritato
1 Limone

Note

Luogo: Stati Uniti. Luogo: California.