



Bianchetti - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Secondi di pesce - insalata - novellame

Ingr.
200 gr. bianchetti (questi sono nostranissimi)
olio
sale
volendo qualche goccia di limone

La pesca di questo "novellame" è altamente protetta e descritta in giorni precisi.
Solitamente vengono usati per frittelle, frittate, farinata e torte salate, credo che incida molto il prezzo alto che hanno!

Lavare i bianchetti tenendoli in un passino fine.
Portare a bollire acqua q.b
Versare i bianchetti, non appena ricomincia a bollire il tutto, spegnere.
Scolare bene.
Condire con olio e sale.

