Cozze impanate

Ingredienti per 4 persone

1 kg.di cozze
150 gr.di farina 00
50 gr.di semola di grano duro
150 ml. di acqua
Sale
Olio per friggere

Preparazione

In un recipiente unite la farina, la semola, un pizzico di sale e incorporate l'acqua man mano. Dovrà risultare una pastella liscia e omogenea, copritela e fatela riposare per 30 minuti.
Pulite le cozze togliendo il bisso e lavandole bene e grattando bene le conchiglie. Mettetele in una padella ampia e fatele cuocere a fuoco medio con il coperchio. Quando risulteranno aperte fatele freddare leggermente, sgusciatele e mettetele in un colino.
Infarinate leggermente le cozze e passatele nella pastella, quindi tuffatele una per una nell'olio bollente. Una volta dorate, scolate le cozze sulla carta assorbente e salatele prima di servirle.