

«Kibbeling» – merluz frittà

Spaisas da pesch vegnan savens sin maisa en l'Ollanda. En il pajais sper la mar pon ins comprar pesch frestg als martgads da pestgaders. Per Kibbeling dovr'ins merluz. Ma er autras sorts da pesch èn adattadas, per exempel loscha u scarun.

Dar la farina ed il sal en ina stgadella. Far ina foppa.

Agiuntar la mesadad da la gervosa u dal latg ensemen cun l'ov e furmar ina pasta omogena.

Metter tiers il rest da la biera u dal latg, truschar bain.

Cuvrir la stgadella e laschar pussar la pasta per 30-60 minutas.

Lura eventualmain agiuntar in zic gervosa u latg per far vegnir pli satigl la pasta.

Sbatter l'alv d'ov e maschadar bufatg cun la pasta.

Tagliar il pesch en baccuns, cundir cun sal e paiver.

Surtrair il pesch cun pasta e frittà mellen aurà en ieli da 190 grads.

Tar Kibbeling serv'ins ina buna sosa tartar, pomfrits e salata.



Ingredientzas

Per 6 persunas:

- 6 purziuns filet da merluz
- 125 g farina
- 125 ml biera u latg
- 1 ov
- 2 alvs d'ov
- ieli da brassar
- sal e paiver