

Recepta

**Sonsos arrebossats
amb sal de llimona**



Sonsos arrebossats amb sal de llimona



Ingredients per a 4 persones:

- 400 g de sonso ben fresc i petit
- Sal fina
- Farina de blat
- Farina de galeta
- Oli d'oliva verge
- Llimona
- Flor de sal

Elaboració:

Una proposta per fregir els sonsos de manera que no s'enganxin i tinguin un arrebossat homogeni i cruixent:

Posem dins una bossa de plàstic les dues farines i les remenem bé per tal que quedin ben barrejades. En una safata salpebrem els sonsos i els introduïm a la bossa amb les farines de mica en mica. Tanquem la bossa amb la mà i la sacsegem bé perquè la farina es reparteixi a tots els racons del sonso.

Traiem i colem amb un colador fi i, immediatament, anem fregint en una paella parisien amb oli d'oliva abundant. Els anirem fregint a tongades petites per tal que el foc tingui prou força per fer el fregit i així ens quedin ben cruixents. Preparem una safata amb bastant paper absorbent i hi anem posant els sonsos per tal que escorrin l'oli sobrant.

Per preparar la sal de llimona, ratllem la pell d'una llimona, només la part externa, sense part blanca perquè no ens doni gust amarg, i ho barregem amb la flor de sal.