Alessandro Borghese Kitchen Sound, le animelle fritte con misticanza

borghese-19-7b7aba90

ANIMELLE FRITTE CON LA MISTICANZA
(Costo €€ - Tempo 25 min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
200g di animelle
Aceto di vino bianco q.b.
Farina q.b.
Pan grattato q.b.
Uova q.b.
Misticanza q.b.
Sale e pepe q.b.
Olio di arachidi q.b.
Erba limoncina q.b.
Olio EVO q.b.

Preparazione:
Metti a bollire dell’acqua in una pentola. Versaci le animelle e aggiungi una spruzzata di aceto. Sbianchisci per qualche minuto.
Rompi all’interno di una ciotola le uova e sbattile con una forchetta. Aggiusta di sale e pepe.
Una volta sbianchite le animelle, privale della loro pellicola esterna e tagliale a bocconcini.
Infarina i bocconcini, passali nell’uovo e infine nel pan grattato.
Friggi in olio bollente per pochi minuti.
Scola le animelle e salale.
Crea un letto con la misticanza, adagia le pepite e decora il piatto con dell’erba limoncina e un giro di olio extravergine di oliva.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno