

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