Alessandro Borghese Kitchen Sound, fritto misto alla piemontese. VIDEO

borghese-8-c0679745

FRITTO MISTO ALLA PIEMONTESE

Tempi:***
Costi:*
Difficoltà:***

Ingredienti per 4 persone:
4 braciole di vitello
4 animelle di vitello
4 fettine di fegato di vitello
300 g di semolino
4 amaretti morbidi ‘tipo Sassello’
1 mela a fette
5 uova sbattute
Pangrattato q.b.
Olio evo per la frittura q.b.
Sale q.b.
Sedano e rapanelli q.b.

Preparazione:
Preparare quattro ciotole: due con le uova sbattute, una con la farina e una con il pangrattato. Tagliare a piccole losanghe il semolino. Infarinarlo, passarlo nell’uovo sbattuto e, infine, nel pangrattato. Ripetere le tre operazioni, in sequenza, anche con gli amaretti e la mela tagliata a tocchetti.
Tagliare tutte le carni a piccoli pezzi. Passare quelli di braciola e animelle nella farina, nelle uova

sbattute e nel pane grattugiato; quelli di fegato solo nella farina.
Friggere tutti gli ingredienti impanati (eccetto il fegato) in una larga padella di ferro, con olio extravergine di oliva bollente (prima il dolce, poi il salato, cambiando l'olio ogni volta). A parte, rosolare il fegato infarinato per 3'. Scolare, salare e servire subito tutti i fritti ben caldi, accompagnandoli con una decorazione di sedano e ravanelli.
Salare alla fine.

Abbinamento al piatto: Asti Secco.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno