

Fritto misto alla piemontese

Ingredienti per 6 persone

125 gr. di semolino
1/2 litro di latte
1 limone
40 gr.di zucchero
150 gr.di fettine di vitello
150 gr.di fegato di vitello
200 gr.di salciccia
200 gr.di cervella
200 gr.di animelle
200 gr.di petto di pollo
200 gr.di rane
24 pavesini
2 mele
12 amaretti
marmellata di albicocche o quella che piace
Cognac per intingere gli amaretti

Per la panatura
3 uova
Pane grattugiato
Farina 00
Acqua frizzante
100 gr.di burro
sale

Preparazione

Preparate il semolino: portate ad ebollizione il latte con la scorza grattugiata di 1 limone e lo zucchero e un pizzico di sale. Versate poi lentamente il semolino, mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi. Una volta pronto, stendete il semolino in una teglia, livellandone la superficie. Attendete che si sia raffreddato e poi tagliatelo a pezzetti.

Prendete la carne tagliatela a fettine, e anche il fegato, la cervella, le animelle e il petto di pollo poi passate il tutto

nella farina, poi nelle uova leggermente sbattute e infine nel panepesto. Premete bene per fare aderire l'impanatura e frigate in una padella con l'olio e il burro caldo pochi ingredienti per volta. Infine le rane, pulite, passate nell'uovo e nella farina di mais, perché rimangono più croccanti. Una volta fritti mettete il tutto in una teglia e tenetela al caldo in forno.

In una ciotola mescolate con la frusta due cucchiai di farina e l'acqua frizzante, sino a formare una pastella abbastanza densa. Immergetevi le fette di mele e poi frigatele in una padella con olio e burro, che terrete per gli ingredienti dolci, alla fine della frittura, con una schiumarola pulite l'olio e nella stessa pentola frigate il semolino, che prima avete passato nell'uovo e nel panepesto.

Per i pavesini : accoppiateli e nell'interno mettete la marmellata desiderata, passateli nell'uovo e nel panepesto, frigate e poi metteteli in un'altra teglia per mettere tutta le cose dolci in forno al caldo. Per gli amaretti : in una ciotola mettete il marsala e immergetevi gli amaretti passateli poi nell'uovo e nel panepesto e frigate. In un'altra pentola con un poco di olio fate friggere pezzetti di salciccia e metteteli nella teglia della carne. Servite il tutto, avendo cura che tutto sia caldo e la teglia della carne presentatela in tavola con delle fette di limone.

[Ricette](#)

Yoast SEO Premium