

SECONDI PIATTI

Capitone fritto alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1
- 200 kg di capitone
- qualche foglia di alloro
- Farina
- Sale
- 1 padella piena di olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Pulite i capitoni dalla loro lima con uno straccio, sviscerateli sciacquateli e tagliateli a pezzetti di circa dieci centimetri.

Infarinate e friggete i capitoni in olio caldo a fuoco moderato finchè diventerà biondo e croccante.

Poggiatele su carta assorbente e salatelo mescolandolo con foglioline di alloro.