

SECONDI PIATTI

## Fritto alla romana

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

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



### INGREDIENTI

2 carciofi  
2 zucchine  
2 patate  
100 g di cervello d'abbacchio  
100 g di animelle d'abbacchio  
100 g di mozzarella  
½ cavolfiore  
sale  
farina  
3/4 uova  
aceto.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite il cervello e le animelle e bollite in acqua e aceto per circa 10 minuti. Togliete le foglie esterne e dure dei carciofi e con un coltello appuntito e pulite il cuore dalle spinette centrali.

Pelate le patate e lavate tutte le altre verdure.

In una terrina battete, con una forchetta, le uova e salatele.

Tagliate a piccoli pezzi tutti gli ingredienti e passateli prima nella farina e poi nell'uovo battuto.

Friggete in abbondante olio d'oliva ben caldo, girando di tanto in tanto per farli dorare uniformemente.

Quando sono cotti metteteli a scolare sulla carta del pane e poi serviteli ben caldi.