

SECONDI PIATTI

## Fritto misto alla milanese

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

Interiora di vitello (300 g di cervella  
400 g di fegato  
300 g di animelle  
150 g di filoni  
200 g di eventuale polmone)  
ortaggi (zucchine  
funghi  
melanzane a piacere).

### PER FRIGGERE

50 g di farina bianca  
100 g di pane grattugiato  
2 uova  
150 g di burro  
sale (q. b.).

## PREPARAZIONE

**1** Pulire le animelle dalla pellicola esterna, lessarle (eventualmente assieme al polmone) in acqua salata per venti minuti. Scolarle, tagliarle a pezzi grandi quanto una noce, passarle nell'uovo sbattuto e salato e poi nel pane grattugiato.

Pulire le animelle e i filoni, tagliarli a pezzi e passare anche questi prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.

Friggere in abbondante burro bollente tutti gli ingredienti così preparati, fino a che non siano dorati e croccanti (il tempo varia a seconda degli ingredienti).

Tagliare il fegato a fette sottilissime, liberandolo dai canalicoli bianchi e dalla pellicina esterna, e friggerlo a parte con molto burro, togliendo ogni fetta non appena comincia a perdere sangue, così che non indurisca.

Tagliare a fette le zucchine e melanzane, salarle leggermente, infarinarle, assieme alle cappelle dei funghi, e friggerle nel burro. Depositare i vari ingredienti, man mano che sono fritti, su carta assorbente, per liberarli dall'unto in eccesso.

Servire tutto insieme su un piatto di portata caldissimo.