

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi fritti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Funghi porcini interi freschi
uova
farina
pangrattato
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Ricavare delle fettine dai funghi interi dello spessore di 3-4 mm.



2 Mantenerli uniti al gambo a formare quasi una cotoletta.

Infarinarli.



3 Sbattere le uova e immergervi le fette.



4 Poi passarle nel pangrattato.



5 Friggere in padella con abbondante olio caldo per pochi minuti.





NOTE