

SECONDI PIATTI

# Gran fritto misto alla bolognese

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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

---



## FRITTI DOLCI

Crema pasticcera frita

frittelle di mele

frittelle di semolino

crocchette di ricotta

frittelle di riso

amaretti

## PREPARAZIONE

**1** Passare gli ingredienti a base di carne e di formaggio prima nell'uovo sbattuto con un po' di sale, poi nel pangrattato, facendo aderire bene la panatura.

Friggere, infine, nell'olio di semi o di oliva.

Per quanto riguarda, invece, la frittura di verdura e i fritti dolci è preferibile usare una pastella che otterrete miscelando 250g di farina con due tuorli d'uovo, un cucchiaio di olio, un pizzico di sale, 2dl di birra e gli albumi montati a neve, (una variante è farina, tuorlo d'uovo, un albume montato a neve e sale), in cui si immergeranno i pezzetti di verdure, di frutta e di dolce prima di friggerli.