

SECONDI PIATTI

Lingua fritta in pastella

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500g di lingua di bue

¾ tazza di farina

2 uova

½ tazza di latte

lardo

sale

PREPARAZIONE

1 Lavate la lingua e bollitela fino a cottura ultimata. Trasferitela, quindi, in acqua fredda, rimuovete la pelle e tagliatela ad anelli.

Miscelate la farina con il sale, le uova ed il latte e ottenete una pastella omogenea.

Immergete i pezzi di lingua nella pastella e friggeteli.