

SECONDI PIATTI

Arista farcita fritta

di: *Maria*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 90 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ARISTA 600 gr
SCAMORZA AFFUMICATA 160 gr
FARINA
UOVA 3
PANGRATTATO
SALE
PEPE NERO
OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

- 1 L'arista farcita fritta è uno di quei piatti goduriosi che per prepararli per bene bisogna seguire qualche piccolo accorgimento. Partite dalle fettine di arista che avrete fatto affettare dal vostro macellaio di fiducia, dovrete intaccare quel bordino di grasso bianco che solitamente è presente nelle fettine di arista.

Questa operazione eviterà che le fettine si arriccino in cottura.

- 2 Disponete sul piano di lavoro metà delle fettine a disposizione (le quali dovranno essere in numero pari per poter formare una sorta di sandwich). Sovrapponete alle fettine le fettine di scamorza affumicata rispettando le misure della fettina di arista.

Chiudete, quindi, con un'altra fettina di arista.

- 3 Preparate un piatto o una terrina con della farina e infarinate le ariste farcite appena preparate, in modo tale che la farina permei completamente tutta la superficie.

- 4 Preparate, quindi, le uova sbattute ed il pangrattato e passate ciascuna arista farcita dapprima nell'uovo e poi nel pangrattato. Fate molta attenzione a realizzare una panatura omogenea e che ricopra completamente la superficie.

Per rendere la panatura ancora più croccante e consistente, ripassate nuovamente il tutto dapprima nell'uovo e poi nel pangrattato.

- 5 Ora che le ariste farcite sono pronte, scaldate abbondante olio per frittura in una padella, preferibilmente in ferro. Scaldate molto bene, ovvero finché se immergete uno spiedo o una briciola di pane nell'olio, si formino tante bollicine.

Frigete, quindi, l'arista farcita fino a doratura completa.

- 6 Servite l'arista farcita frita ancora calda e con il cuore filante e aggiungendo a piacere del sale in superficie.