

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Funghi champignon impanati e fritti

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 7 min COSTO: basso



INGREDIENTI

FUNGHI CHAMPIGNON 300 gr

PANGRATTATO 180 gr

FARINA 00 100 gr

UOVA 2

LATTE 2 cucchiari da tavola

SALE

PREZZEMOLO TRITATO

OLIO DI ARACHIDI per friggere - 500 ml

I funghi champignon impanati e fritti sono uno sfizio autunnale prelibato, da consumare come [contorno](#) o [antipasto](#). Se non avete mai assaggiato i funghi impanati questa ricetta vi aprirà nuovi e gustosi orizzonti di sapori. Sono così buoni, che vi sembrerà di mangiare delle cotolette in formato mignon. Sicuramente avranno un grande successo sulla vostra tavola e conquisteranno i palati di grandi e piccini. Non vi resta che sperimentare questo piatto prelibato e provare altre deliziose [ricette con i funghi](#):

[Funghi Portobello ripieni](#)

[Patate e funghi cardoncelli al forno](#)

[Straccetti di pollo ai funghi](#)

[Crocchette di tacchino con i funghi](#)

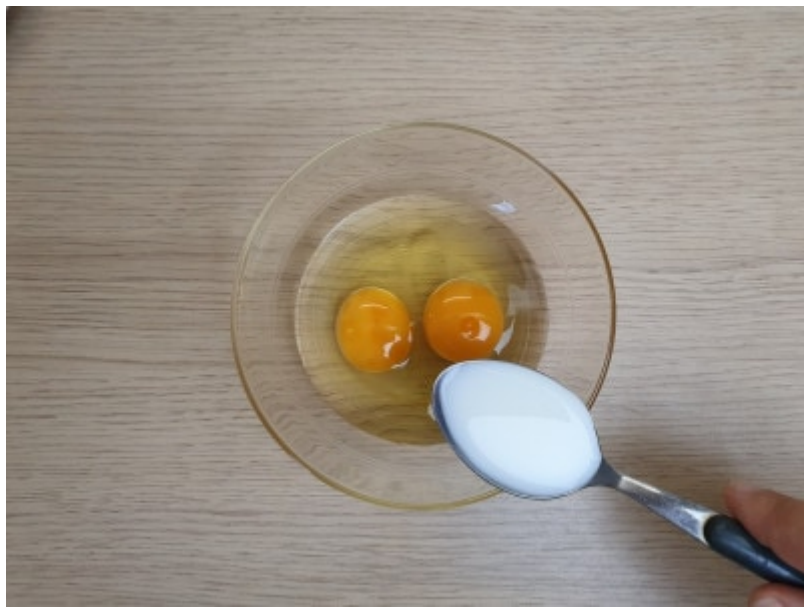
PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la ricetta dei funghi champignon impanati e fritti per prima cosa pulite i funghi: eliminate i residui terrosi con un panno umido o con della carta assorbente leggermente inumidita. E' importante che non vengano lavati sotto l'acqua corrente, dato che l'assorbirebbero, diventando mollicci. Tagliate i funghi a fettine abbastanza sottili.





- 2 Rompete le uova in una ciotola le uova e unite il latte e un pizzico di sale. Sbattete le uova con una forchetta.



3 Preparete anche una ciotola con la farina e un piattino con il pangrattato.



- 4 Prendete una fettina di champignon e passatela, da entrambi i lati, prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, facendolo aderire molto bene.





- 5 Appoggiate man mano i funghi champignon impanati su un vassoio o su della carta da forno in attesa di essere fritti.





- 6 In una padella piuttosto ampia, scaldate l'olio di semi fino ad una temperatura ottimale di 170°. Adagiate all'interno i funghi champignon e friggeteli per 3/4 minuti per lato, girandoli a metà cottura.





7 Una volta dorati da entrambi le parti, scolateli dall'olio e adagiateli su della carta da

cucina, in modo da assorbire l'olio in eccesso. Salate leggermente e procedete con la frittura degli altri funghi champignon impanati, fino ad esaurimento.





- 8** Portate a tavola i vostri funghi champignon impanati e fritti, ancora caldi, spolverati leggermente con poco prezzemolo tritato.



CONSERVAZIONE

I funghi champignon impanati e fritti vanno consumati ancora caldi o nel giro di alcune ore. Se dovessero avanzare, conservateli per 1 giorno in frigorifero, all'interno di un contenitore ermetico. Si sconsiglia la congelazione.

CONSIGLIO

Per una panatura ancora più saporita, potete utilizzare 150 g di pangrattato, 30 g di parmigiano grattugiato e 1 cucchiaio di prezzemolo tritato. Potete utilizzare anche altri aromi, come origano o erba cipollina.