

ANTIPASTI E SNACK

Rane fritte

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

RANE 1 kg
FARINA 00
FARINA DI MAIS
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE

Le rane fritte sono sicuramente una pietanza non proprio comune. Per gli amanti è una prelibatezza assoluta. In alcune zone di Italia ci sono anche sagre dedicate alle rane fritte. Alimento difficile da reperire ma negli ultimi anni si trovano in pratiche confezioni già pulite e pronte per la cottura.

PREPARAZIONE

1 Versate le due farine in una pirofila ampia e mescolate.



2 Versate le rane nella pirofila e mescolate finchè si infarinano bene. Quindi, passate le rane al setaccio così da eliminare la farina in eccesso.





3 Immergete le rane infarinate in olio di semi ben caldo e lasciate friggere.



4 Scolate le rane e disponetele su di un foglio assorbente così da eliminare l'olio in eccesso.



5 Salate le rane a dovere e servitele ben calde.



