

ANTIPASTI E SNACK

## Porcini fritti

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

FUNGHI PORCINI 500 gr

UOVA 1

FARINA

PANGRATTATO

LIME 1

SALE

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite i funghi, passateli con un panno umido e tagliateli, ricavando fettine dello spessore di 3/4 mm.



2 Infarinateli.



3 Passateli nell'uovo.



4 Quindi passate nel pangrattato.



5 Friggeteli in padella in abbondante olio bollente.





6 Salate leggermente e servite caldi con due fettine di lime.

