

SECONDI PIATTI

Fritto misto alla milanese

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

Interiora di vitello (300 g di cervella
400 g di fegato
300 g di animelle
150 g di filoni
200 g di eventuale polmone)
ortaggi (zucchine
funghi
melanzane a piacere).

PER FRIGGERE

50 g di farina bianca
100 g di pane grattugiato
2 uova
150 g di burro
sale (q. b.).

PREPARAZIONE

1 Pulire le animelle dalla pellicola esterna, lessarle (eventualmente assieme al polmone) in acqua salata per venti minuti. Scolarle, tagliarle a pezzi grandi quanto una noce, passarle nell'uovo sbattuto e salato e poi nel pane grattugiato.

Pulire le animelle e i filoni, tagliarli a pezzi e passare anche questi prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.

Friggere in abbondante burro bollente tutti gli ingredienti così preparati, fino a che non siano dorati e croccanti (il tempo varia a seconda degli ingredienti).

Tagliare il fegato a fette sottilissime, liberandolo dai canalicoli bianchi e dalla pellicina esterna, e friggerlo a parte con molto burro, togliendo ogni fetta non appena comincia a perdere sangue, così che non indurisca.

Tagliare a fette le zucchine e melanzane, salarle leggermente, infarinarle, assieme alle cappelle dei funghi, e friggerle nel burro. Depositare i vari ingredienti, man mano che sono fritti, su carta assorbente, per liberarli dall'unto in eccesso.

Servire tutto insieme su un piatto di portata caldissimo.