

SECONDI PIATTI

Lingua fritta in pastella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Bielorussia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

500g di lingua di bue

¾ tazza di farina

2 uova

½ tazza di latte

lardo

sale

PREPARAZIONE

1 Lavate la lingua e bollitela fino a cottura ultimata. Trasferitela, quindi, in acqua fredda, rimuovete la pelle e tagliatela ad anelli.

Miscelate la farina con il sale, le uova ed il latte e ottenete una pastella omogenea.

Immergete i pezzi di lingua nella pastella e friggeteli.