

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Teste di gialletti impanate

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

teste di gialletti grandi ed aperte

uova

sale

pangrattato

olio di oliva per friggere.

PREPARAZIONE

1 Ecco i gialletti.



2 Preparare l'uovo sbattuto.



3 Passare i galletti, non infarinati, direttamente nell'uovo sbattuto.



4 Passarli nel pangrattato.



5 Friggerli nell'olio caldo.

