



laboratorioCingoliappunti

08aprile2010

## FRITTO ALLA PIEMONTESE

Abbiamo iniziato preparando una pastella: abbiamo incorporato a 2 rossi d'uovo, 250 g di farina, alternando ½ litro di latte (facoltativamente si possono aggiungere anche 10 g di lievito di birra per rendere la pastella più gonfia).

Abbiamo impanato costole d'agnello, fettine di vitello (scamone), fegato, rognone, polmoni di agnello a fettine, cavolfiore a pezzetti e finocchio a fettine (sbollentati per 5 minuti), delle zucchine a fette (crude), nonché degli amaretti morbidi.

L'impanatura è stata sempre la stessa: dopo aver passato il pezzo nella farina, l'abbiamo poi passato nell'uovo e nel pan grattato. Abbiamo poi compattato bene il pane così da farne cadere il meno possibile nell'olio di frittura.

Abbiamo preparato delle mele sbucciate e senza torsolo a fette per la pastella.

Portato l'olio di semi d'arachide a 170°- 180°C, abbiamo fritto un po' per volta tutte queste preparazioni, non un tipo per volta ma mischiandole, così poi da avere un fritto misto già pronto. Singolarmente abbiamo fritto solamente le fette di mela intinte nella pastella.

L'olio non era caldissimo per dar modo al fritto di cuocere anche internamente senza che la panatura tostasse troppo.

A seconda della stagione possono essere aggiunte altre verdure, come carciofi, melanzane, zucca... Altre carni le cotolette di vitello, cervella, fegato di vitello, animelle.

Oltre agli amaretti abbiamo provato a preparare anche una crema di semolino, ma essendo risultata troppo morbida non siamo poi riusciti a tagliarla a cubetti per poi impanarla.

Nonostante l'iniziale diffidenza di alcuni verso le frattaglie il fritto vi è piaciuto molto.

A causa delle vacanze di pasqua la lezione non era affollatissima, ma l'impanato che non siamo riusciti a friggere, perché già sazi è stato spartito e portato a casa dai partecipanti.

laboratorioCingoli

via Tucidide 56  
20134 Milano  
tel +39 02 70003837  
mail [contatti@laboratoriocingoli.it](mailto:contatti@laboratoriocingoli.it)  
[www.laboratoriocingoli.it](http://www.laboratoriocingoli.it)

in collaborazione con:

  
**minotticucine**

si ringrazia:

**moneta**  
made in Italy