



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fritto alla romana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, un contenitore**

Ingredienti

- 100 gr di cervello d'abbacchio
- 100 gr di animelle d'abbacchio
- 100 gr di mozzarella
- 2 patate
- 2 carciofi
- 2 zucchine
- 1/2 cavolfiore
- 4 uova
- farina
- aceto
- sale

Preparazione Fritto alla romana

Passo 1.

Fate cuocere le animelle ed il cervello in acqua con aceto per una decina di minuti.

Passo 2.

Pulite i carciofi, togliendo le foglie esterne e le foglie centrali spinose.

Passo 3.

Tagliate a pezzetti i carciofi, le patate, le zucchine e il cavolfiore.

Passo 4.

Sbattete le uova in un contenitore con un pizzico di sale.

Passo 5.

Passatele le verdure il cervello e le animelle prima nella farina e poi nell'uovo.

Passo 6.

Fate friggere il tutto in olio molto caldo.

Passo 7.

Passate nella carta assorbente prima di servirli ancora caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)