



## Ricetta del Fritto misto alla piemontese

### - Fritto misto alla piemontese

#### *Ingredienti:*

4 bistecchine di vitello  
4 polpettine di carne macinata  
1 lacetto – animella di vitello  
2 etti di filoni (schienali di vitello)  
mezza cervella  
4 fettine di fegato  
6 pezzetti di salsiccia  
4 amaretti  
mele a fette  
pere a fette  
banane a fette  
4 uova  
pane grattugiato  
olio extravergine di oliva

#### *Per il semolino:*

2 etti di zucchero  
125 gr di semola  
mezzo litro di latte  
1 scorza di limone

Preparare prima il semolino:

Portare ad ebollizione il latte con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata e aggiungete a pioggia la semola amalgamandola con la frusta. Cuocete per cinque minuti, rovesciate in uno stampo e lasciate raffreddare per un giorno.

(Sbollentate le cervella, i filoni e il lacetto per tre minuti e scolateli)

Tagliate tutte le carni a fettine e il semolino freddo a losanghe. Infarinate gli amaretti, le mele, le pere e le banane. Sbattete due uova, immergete i semolini gli amaretti, le mele, le pere e le banane infarinati e passate il tutto nel pane grattugiato.

Passate le carni nelle altra due uova sbattute e nel pane grattugiato.

Amalgamate l'uovo con la carne tritata, il parmigiano grattugiato, il pepe; formate delle polpettine ed infarinatele.

Fate friggere tutti gli ingredienti impanati in una padella di ferro, con olio extravergine di oliva bollente: prima il dolce, poi il salato, curandovi di cambiare olio ogni volta.

A parte, rosolate il fegato infarinato e la salsiccia.

Servire il fritto misto caldissimo.