Frittura di CERVELLA di VITELLO

INGREDIENTI (2 Pax.)

- Cervella di vitello 400 gr.
- Olio per friggere* 500 ml.
- 2 uova fresche
- Pangrattato q.b.
- Farina 00 q.b.
- Aceto di vino q.b.
- Sale

** consigliato l'olio di semi di arachidi che ha un punto di fumo molto alto e delicato di sapore.*

Per rispettare la tradizione si può friggere nel burro. Nel caso consiglio però il burro chiarificato che non brucia (punto di tuo più alto). A mio avviso in olio il fritto risulta più delicato e 'leggero'.

1

Mettere la cervella a bagno in una ciotola di acqua tiepida. Aggiungere un cucchiaio di aceto di vino e lasciare spurgare per 30 minuti cambiando l'acqua un paio di volte.

Portare a bollore una pentola di acqua. Immergere la cervella spurgata e cuocere per 4/5 minuti.

Se la cervella presenta una pellicina superficiale rimuoverla.

2

Scolare la cervella e lasciarla raffreddare, l'intiepidire.

Separare i due lobi rimuovendo la corteccia centrale.

Tagliare ciascun lobo a fettine dello spessore di un dito.

3

In una ciotola sbattere leggermente due uova intere con un pizzico di sale.

Predisporre una ciotola con un cucchiaio di farina, ed una con del pangrattato.

Passare una fettina di cervella nella farina, quindi nell'uovo sbattuto ed infine rigirare nel pangrattato.

Mettere la fettina panata da parte e ripetere per tutte le fettine di cervella.

4

In una pentola (non troppo grande) portare l'olio a 170°.

Immergere le fettine di cervella panate 3/4 alla volta e cuocerle fintanto che non prendono una bella doratura (2 minuti circa).

Riporre le fettine fritte su della carta assorbente e proseguire la frittura fino al termine.

Salare e portare in tavola.

5

Un secondo della tradizione non particolarmente light ma, una volta, vale la pena.

Puoi servire.

Da consumare appena fatte, ancora croccanti.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali