RANE E GAMBERI IN FRITTURA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di cosce di rana,
- 250 g di gamberi di fiume senza guscio,
- 150 g di burro,
- 100 g di panna liquida,
- 60 g di mascarpone,
- 60 g di parmigiano grattugiato,
- un pizzico di cannella,
- 2 tuorli e 3 uova,
- una manciata di pangrattato.

Lessate per 10-15 minuti in abbondante acqua bollente le cosce di rana e i gamberi, poi scolateli.
Disossate le cosce di rana, poi tritatele insieme ai gamberi, raccogliendo il trito in una terrina.
Unite 50 g di burro fuso, la panna, il mascarpone, il parmigiano, la cannella e i 2 tuorli e lavorate fino ad ottenere un composto omogeneo.
Infine aggiungete anche le 3 uova intere e una manciata di pangrattato, sempre mescolando bene.
Fate fondere il restante burro in una padella e, quando sarà spumeggiante, friggetevi il composto, prelevandolo a cucchiaiate.
Voltate le frittelle perché si colorino dai 2 lati e, man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina a perdere l'unto in eccedenza.
Servitele ben calde.