FRITTURA MISTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 costine di agnello,
- 150 gr di cervella di vitello,
- 150 gr di fegato di vitello,
- 3 carciofi,
- 300 gr di zucchine,
- 150 gr di farina,
- 2 uova,
- 1 limone,
- sale,
- pepe,
- alloro,
- salvia,
- 2 cucchiai d'olio d'oliva,
- curry,
- 2 cucchiai di vino bianco secco,
- olio per friggere.

Preparate per prima cosa la pastella, mettendo in un recipiente piuttosto grande la farina, 2 cucchiai di olio d'oliva, i tuorli d'uovo, un pizzico di sale.
Mescolate accuratamente e aggiungete il vino bianco e acqua quanto basta perchè la pastella risulti non troppo densa.
Pulite i carciofi e fateli cuocere per cinque minuti in acqua acidulata.
Immergete in acqua bollente la cervella e il fegato di vitello accuratamente puliti: bastano pochi minuti.
Tagliate quindi a fettine sottili o in pezzi piccoli tutte le carni e le verdure.
Montate l'albume delle uova a neve e incorporatelo delicatamente alla pastella, facendo attenzione che non smonti, aggiungete un po' di curry, versate le carni e le verdure e mescolate in modo che siano bene impregnate.
In una grossa padella scaldate l'olio con una foglia di alloro e una di salvia e ponetevi tutti gli ingredienti.
Lasciate dorare: potrete servire questo fritto anche come gustoso piatto unico.