

Funghi pleurotus panati



Ingredienti per 4 persone

500 gr di Funghi pleurotus;

Sale e pepe q.b.;

Olio di semi q.b.;

Pangrattato q.b.;

2 Uova;

Farina 00 q.b.

PROCEDIMENTO:

Staccare delicatamente i funghi, tagliare il gambo, lavarli ed asciugarli con un panno.

Infarinarli, passarli nell'uovo battuto con sale e pepe e poi nel pangrattato, esercitando una leggera pressione affinchè la panatura aderisca bene. In una pentola disporre abbondante olio per effettuare una frittura in immersione, coprire con MCSD e scaldarlo. Immergere i funghi nell'olio, coprire con MCSD e friggere a fiamma viva fino ad ottenere una doratura omogenea. A frittura ultimata disporre i funghi su carta assorbente e servire caldi.

Lorena Vecchini