

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittelle di piedini d'agnello

Queste sono le frittelle che ha sempre preparato mia suocera!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Piedini d'agnello - 12
- uova - 3
- farina - 120 g
- latte - 5 cucchiari
- sale - un pizzico
- olio per friggere di semi di arachide - q.b.

Preparazione

Comprate 12 piedini (o più) già puliti. Fateli cuocere con la pentola a pressione, in acqua con un cucchiaino di sale, per 20 minuti da quando inizia il sibilo e avete abbassato la fiamma. Fate raffreddare, aprite la pentola e scolate i piedini. Fateli raffreddare, eliminate l'osso più grande facendo una leggera torsione. Con il coltello dividete in lungo ogni piedino e avrete così 24 future frittelle. Nel frattempo che i piedini cuociono preparate la pastella perché dovrà riposare per una mezzoretta. In una ciotola mettete le uova leggermente sbattute, aggiungete la farina e amalgamate per bene. Aggiungete il latte e un pizzico di sale. Girate e fate riposare. In un tegame per friggere mettete a scaldare l'olio. Prendete 5 o 6 mezzi piedini e li tuffate in questo impasto. Aiutandovi con un cucchiaino li versate uno ad uno nell'olio caldo. Appena si colorano li girate dall'altra parte e infine, belli dorati li togliete e li posate su una carta assorbente. Ora li trasferite su un piatto da portata e ci spolverate un pizzico di sale. Se non vi piacciono i piedini fate un po' di patate lesse, trasformatele in frittelle e avrete così due tipi di fritti ebuon appetito!!!! Sono buone anche fredde, ma se volete potete riscaldarle per 30 secondi con il forno a microonde!

