

SEDANO FRITTO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di sedano rapa
- 1/2 limone (succo)
- sale
- zucchero
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- farina

Per l'impanatura:

- farina
- uova
- pangrattato

Per friggere:

- olio d'oliva
- strutto

Lavate il sedano, pelatelo, tagliatelo a fettine, sbollentatelo in acqua con limone e sale, asciugatelo, dopodichè marinatelo con sale, un po' di zucchero, succo di limone e prezzemolo, impanatelo e friggetelo in olio o burro abbondante.

A questo punto scolatelo bene, asciugatelo con della carta crespata e servitelo insieme con la salsa remoulade.