

SEDANO FRITTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 sedano rapa grande
- 1 uovo
- pangrattato
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 1 noce burro
- 1 pizzico sale

Lavate il sedano e lessatelo per 10 minuti in acqua salata, quindi scolatelo e fate intiepidire.

Tagliatelo a fettine alte circa mezzo centimetro, passatele nell'uovo sbattuto con un pizzico di sale e poi nel pangrattato.

In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio con una noce di burro, adagiatevi e soffriggetevi i sedani.

Ritirateli quando sono uniformemente dorati.

Asciugateli su carta da cucina, salate appena e serviteli.