Fettine impanate

La carne bianca ha il difetto di non essere sempre particolarmente gustosa. Per renderla più gradevole una soluzione è impanarla. Una croccante doratura e un contorno di patatine fritte la fanno diventare un secondo appetitoso. Scegliamo delle fettine di carne sottili in modo che cuociano bene e velocemente e ricordiamoci di salarle solo dopo la cottura.

Dosi per quattro persone: 100 gr di farina, 100 gr di pangrattato, 2 uova, sale, 8 fettine sottili di carne bianca, olio.

Prendere le fette di carne e passarle nella farina che assorbe l'umidità. Quindi passarle nell'uovo appena sbattuto e fare in modo che si bagnino in modo uniforme. Infine passarle nel pangrattato e metterle velocemente nell'olio caldo a friggere. Salare a fine cottura.