



## Fritto di Carni Bianche

### INGREDIENTI

Carni di Pollo e Tacchi-  
no Pepe

Uova Pastorizzate

Sale

Panatura Normale o di

vario tipo

Formaggio grana

Verdure fresche di Sta-  
gione

### PREPARAZIONE

Si tagliano a striscioline abbastanza  
grosse tutti i nostri pezzi di carne



Si passano tutte le striscioline di  
carne dapprima nell'uovo pastoriz-  
zato e successivamente nella pana-  
tura



Nel frattempo si tagliano a julienne anche delle verdure fresche di stagione che andranno a mescolarsi con il nostro preparato di carni e che andremo a cucinare tutte insieme.



## COTTURA

Cuocere in friggitrice o in una padella con un po' d'olio a 170 gradi circa fino a raggiungere la doratura desiderata.