

Fettine di maiale panate



Descrizione

Le fettine di suino fritte sono un secondo piatto che amano grandi e bambini. Se vuoi una versione più leggera puoi cuocerle in forno. Un consiglio, se la fettina è troppo spessa puoi usare il batticarne per renderla più sottile. Inoltre, quando procedi con la panatura puoi valutare se procedere con una seconda ripassata: rimettile quindi un'altra volta nell'uovo e nel pangrattato. Per fare un fritto eccellente assicurati che l'olio sia a temperatura: immergi la punta di uno spiedino di legno nell'olio caldo, se fa delle bollicine vuol dire che ha raggiunto la temperatura ideale. Puoi accompagnare questo secondo piatto con le classiche patate al forno oppure leggi la ricetta dei [fagiolini con noci e limone](#).

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fettine di suino
200 g pangrattato
3 uova

Olio per friggere q.b.
Sale fino q.b.

Preparazione

- 1) Lava le fettine e sistemale tra due fogli di carta da forno per assottigiarle con il batticarne.
- 2) Prepara due piatti, uno con del pangrattato e l'altro con le uova sbattute.
- 3) Condisci la carne con del sale, poi passa le fettine prima nell'uovo e poi nel pangrattato.
- 4) In una padella riscalda l'olio e procedi con la frittura: cuocile 2-3 minuti per lato.
- 5) In alternativa puoi metterle in forno: adagiale in una teglia ricoperta da carta da forno e cuocile per 20 minuti a 200° C (girale a metà cottura).
- 6) Se le frigi in padella prima di servirle a tavola asciugale con della carne assorbente da cucina.