

Fritto dell'aia alla padovana

Ingredienti:

1 petto d'anatra.

1 petto di faraona.

2 sottosce di pollo.

3 uova.

200 g. pangrattato.

1 cucchiaio di zenzero.

100 g. farina.

1 l. vino bianco secco(Coli Euganei).

Sale e pepe q.b.

Olio per friggere.

Ricetta:

Disossate le sottosce di pollo e ricavatene delle fettine.

Tagliate i petti di faraona e d'anatra a fettine sottili.

Diluite nel vino lo zenzero.

Ricoprite la carne con il vino aromatizzato, salate e lasciatela a marinare per un giorno e una notte in frigorifero, in un recipiente coperto.

Scolate la carne e asciugatela bene.

Sbattete le uova con un pizzico di sale e scaldate l'olio.

Infarinare le fettine di carne e bagnatele nell'uovo, quindi impanatele con il pangrattato premendo bene in modo che il pane aderisca omogeneamente alle fettine.

Friggete la carne nell'olio ben caldo.

Scolate e fate asciugare su carta assorbente.

Salate pepate e servite subito in tavola.