

Frittura Landionese (novarese)----variante del fritto misto

Ingredienti per 4 persone

Frittura di carne:

Culatello 500 gr
Salsiccia 200 gr
Fegato 100 gr
Polmone 300 gr
Cipolle n° 2
Alloro n° 1 foglia
Burro 40 gr
Vino bianco un bicchiere
Sale e pepe quanto basta
Salsa di pomodoro 250 gr

Preparazione:

Far bollire il polmone, il cuore e la salsiccia per 15 minuti scolare e tagliare a fette.

In un tegame far rosolare la cipolla con il burro, di seguito aggiungere il cuore, il polmone, la foglia di alloro e cuocere nel vino bianco aggiungendo la salsa di pomodoro.

Aggiungere il culatello precedentemente affettato e la salsiccia, salare e pepare e coprire con un coperchio, lasciando cuocere a fuoco lento mescolando di tanto in tanto fino a cottura ultimata, ricordandosi di aggiungere il fegato a 5 minuti da fine cottura.

Frittura dolce :

Semolino a dadini n° 8 pezzi
Amaretti n° 8 pezzi
Mele n° 4 pezzi
Uova n° 2
Marsala ½ bicchiere
Farina 200 gr
Lievito ½ bustina
Pane grattugiato quanto basta

Preparazione :

Passare il semolino nell'uovo e successivamente nel pangrattato, aggiungere all' uovo rimasto la farina e il latte, mescolando con una forchetta cerando così una pastella fluida.

Intingere gli amaretti nel marsala, poi nella pastella e friggere in olio bollente.

Passare le mele in pastella dopo averle tagliate a fette circolari e tuffate nell' olio come per gli amaretti.

Per ultimo friggere il semolino precedentemente impannato.

Non ci resta che disporre il tutto su di un piatto di portata.

Questa è la riedizione della ricetta che veniva realizzata ogni qual volta nelle famiglie si uccideva il maiale e alla sera ci si trovava per la grande cena .

Era la chiusura del giorno più bello, quando si uccideva il porcello.