

Fagiolini fritti

Una ricetta semplice per preparare questi sfiziosi fagiolini fritti adatti sia come contorno sia da servire in occasione di una cena buffet o finger food.



Ci vuole più tempo a spiegare e leggere la ricetta che a farla, come vedete non ho segnato le quantità degli ingredienti perché sarebbe stato piuttosto relativo.

Provateli!

Ingredienti:

- fagiolini
- uova
- pangrattato

Preparazione:

Lavare e spuntare i fagiolini, cuocere a vapore per 10 minuti, scolare e lasciare raffreddare completamente.

Passare i fagiolini prima nell'uovo, precedentemente sbattuto con la forchetta e poi nel pangrattato, ripetere di nuovo l'impanatura e friggere nell'olio caldo.

Tirare fuori dall'olio con un mestolo forato e lasciare scolare sulla carta assorbente, procedere così per tutti i fagiolini impanati.

Servire i fagiolini fritti possibilmente caldi, se freddi sono ottimi con una crema da intingere.

