

# Fritto misto alla milanese

## Ingredienti

Interiora di vitello: cervella (300 g), fegato (400 g), animelle (300 g), filoni (150 g), eventuale polmone (200 g), ortaggi (zucchine, funghi, melanzane a piacere); e inoltre per friggere: farina bianca (50 g), pane grattugiato (100 g), uova (n. 2), burro (150 g), sale (q. b.).

## Preparazione

Pulire le animelle dalla pellicola esterna, lessarle (eventualmente assieme al polmone) in acqua salata per venti minuti. Scolarle, tagliarle a pezzi grandi quanto una noce, passarle nell'uovo sbattuto e salato e poi nel pane grattugiato. Pulire le animelle e i filoni, tagliarli a pezzi e passare anche questi prima nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato.

Friggere in abbondante burro bollente tutti gli ingredienti così preparati, fino a che non siano dorati e croccanti (il tempo varia a seconda degli ingredienti). Tagliare il fegato a fette sottilissime, liberandolo dai canalicoli bianchi e dalla pellicina esterna, e friggerlo a parte con molto burro, togliendo ogni fetta non appena comincia a perdere sangue, così che non indurisca.

Tagliare a fette le zucchine e melanzane, salarle leggermente, infarinarle, assieme alle cappelle dei funghi, e friggerle nel burro. Depositare i vari ingredienti, man mano che sono fritti, su carta assorbente, per liberarli dall'unto in eccesso.

Servire tutto insieme su un piatto di portata caldissimo.