

# Cervella fritta

- 600 g di cervella di vitello - 2 uova
  - 80 g di pangrattato
  - 80 g di burro
  - 2 ciuffi di prezzemolo
  - 1 limone
  - sale e pepe
- 
- Tempo di preparazione 1 ora circa.
  - Livello di difficoltà: Facile



1) Lavate la cervella con cura sotto il getto di acqua corrente, quindi tuffatela per qualche minuto in una pentola di acqua bollente, non salata. Una volta scolata, liberatela dalla sottile membrana che l'avvolge.

2) Mettete la cervella in una capace pentola con abbondante acqua bollente e salata. Fatela cuocere, a fiamma molto bassa, per circa 5 minuti e, a cottura ultimata, scolatela con un mestolo forato, quindi appoggiatela su un piatto. Lasciatela raffreddare per qualche minuto: così facendo, sarà più facile tagliarla.

3) Dividete la cervella a fette regolari, usando un coltello ben affilato. Sbattete le uova in una ciotola con un pizzico di sale e tuffateci le fette di cervella, quindi passatele nel pangrattato premendo un poco con le mani, in modo da farlo aderire perfettamente.

4) Fate sciogliere il burro in una padella antiaderente e, quando incomincia a spumeggiare, friggete la cervella, pochi pezzi alla volta, facendola dorare su ambo i lati.

5) Scolate le fette di cervella su un foglio di carta assorbente da cucina, regolate di sale e disponetele su un piatto da portata già caldo. Servite in tavola, guarnendo con spicchi di limone e con ciuffi di prezzemolo.

Vini abbinati: verduzzo, refosco

Tratta da : [www.donnamoderna.com](http://www.donnamoderna.com)