

Ingredienti (per dodici persone):

3 litri di olio d'oliva extravergine o 3 kg. di strutto
un cavolfiore
12 fiori di zucca
12 ciuffetti di salvia
1 kg. di mele
2 cervelle di vitello
600 gr. di fegato
400 gr. di salsiccia piccola
una milza
12 pezzi di semolino
12 amaretti
200 gr. di pangrattato
3 uova
200 gr. di farina
un bicchiere di vino bianco secco
un bicchierino di marsala
1 limone
sale q.b.

Esistono tante varianti del Fritto Misto, differenti persino tra paesi limitrofi; questa è una delle versioni monferrine.

Preparazione: l'olio di oliva extravergine e lo strutto sono i grassi di frittura più indicati, anche se il burro, specie al fegato e al semolino, conferisce miglior sapore.

Il fritto più pesante da digerire è quello che ha subito un abbassamento di temperatura all'ultimo momento. Ricordate sempre che riducendo eccessivamente la temperatura dell'olio sarà l'olio che permea l'impanatura, e non sarà il liquido acquoso dell'ingrediente a liberarsi nell'aria sotto forma di bollicine. Un ultimo consiglio, data la pesantezza del piatto e la sua difficile digestione: non preparatelo male e incompleto molte volte, fatelo raramente ma con cura, varietà e poesia. Passiamo ora alla ricetta.

Cavolfiore, fiori di zucca, salvia e mela possono essere impanati o meglio passati nella pastella o mezza pastella (farina, uova, sale, latte o vino bianco con eventuale aggiunta di un goccio di liquore, scorza di limone o altre spezie al gusto).

Il semolino, i funghi, il fegato, la cervella ecc. devono essere asciugati in farina bianca, poi passati nell'uovo e nel pane grattugiato. Gli amaretti devono essere ammorbiditi bagnandoli col Marsala o altro vino per un istante. Impanare poi accuratamente. Salare a cottura ultimata. Personalmente nutriamo perplessità per aggiunte finali di liquore, o vino bianco e persino di limone che conferisce un buon profumo e sapore al fritto, ma ne altera decisamente il gusto

originale.

Questo piatto può essere servito sia come piatto d'entrata che come secondo piatto. Se volete dare una caratterizzazione decisamente alessandrina al fritto misto aggiungete i «fritti di latte brusco» e i «fritti nella negia» tipici del nostro Preappennino (vedi le ricette nel ricettario dove è anche indicato il modo per preparare il semolino dolce).

Si noti: fra tutti i piatti piemontesi, il fritto misto è l'unico che mescoli ingredienti dolci e salati, frutta, verdura e carne. Quasi a ricordo di una cucina rinascimentale, dove questi accostamenti erano abituali, questo piatto ha resistito per secoli e ne *Il cuoco piemontese* si descrivono ben quindici diversi fritti prevalentemente dolci con abbondanza di acqua di cedro, canditi, zucchero ecc., nonché con la foglia di vite che fa da involucre e che rappresenta un'usanza ormai perduta.