

La nascita di questo piatto è legata al rito della macellazione del maiale e alla necessità di non sprecare nulla. In origine il fritto misto annoverava i sanguinacci, il polmone (fricassà bianca), il fegato (fricassà neira). Col tempo si è arricchito nuovi ingredienti e numerose sono le versioni: tipici del Monferrato sono i fiori di zucca e gli amaretti.

Ingredienti per 4 persone*:

- 4 bistecchine di vitello*
- 4 polpettine di carne macinata*
- (un lacetto -animella- di vitello)*
- 2 etti di filoni (schienali) di vitello
- (mezza cervella)*
- 4 fettine di fegato*
- 6 pezzetti di salsiccia*
- 4 amaretti
- 3 uova
- Pane grattugiato, olio d'oliva.

Per il semolino:

- 2 etti di zucchero
- 125 grammi di semola
- mezzo litro di latte e la scorza di un limone

Preparate prima il semolino.

Portate ad ebollizione il latte con lo zucchero e la scorza di limone grattugiata e aggiungete a pioggia la semola amalgamandola con la frusta. Cuocete per cinque minuti, rovesciate in uno

stampo e lasciate raffreddare per un giorno.

(Sbollentate la cervella, i filoni e il lacetto per tre minuti e scolateli)*.

Tagliate tutte le carni a fettine e il semolino freddo a losanghe. Infarinate gli amaretti. Sbattete un uovo, immergete i semolini e gli amaretti infarinati e passateli nel pane grattugiato.

Passate le carni nelle altre due uova sbattute e nel pane grattugiato.

Amalgamate l'ultimo uovo con la carne tritata, il parmigiano grattugiato, il pepe; formate delle polpettine e impanatele.

Fate friggere tutti gli ingredienti impanati in una padella di ferro, con olio extravergine di oliva bollente: prima il dolce, poi il salato, curandovi di cambiare olio ogni volta.

A parte, rosolate il fegato infarinato e la salsiccia.

Servite il fritto misto caldissimo.

Vini consigliati : rossi corposi.

*ATTENZIONE: fegato e carne bovina devono provenire da allevamenti controllati. Gran parte della carne di razza piemontese dovrebbe tuttavia essere priva di rischi.