

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Bocconcini di maiale fritti

Strawberry · Tuesday, May 14th, 2013

- **Ingredienti:**(4 persone)

- 400gr capocollo di maiale
- 150gr farina
- 2 uova
- 300gr pangrattato
- 4 limoni
- rosmarino
- olio di semi
- sale pepe

### Preparazione:

Spremete i limoni in una ciotola, unite il rosmarino, salate e pepate, tagliate il capocollo a bocconcini e disponetelo nella ciotola con i limoni e lasciate marinare per circa un'ora. Sgocciolate i bocconcini, passateli nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato, friggeteli in una padella con l'olio di semi caldo, fino a quando non saranno dorati,, sgocciolateli e asciugateli su carta da cucina e disponeteli su di un piatto da portata.

This entry was posted on Tuesday, May 14th, 2013 at 5:30 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.