

# Funghi fritti

## INGREDIENTI:

400 gr di funghi pleurotus,  
2-3 uova,  
150 gr di pangrattato,  
2 cucchiaini di farina di polenta fioretto,  
sale qb,  
olio per friggere.

Separare tutte le cime del pleurotus, sbattere le uova e salarle abbondantemente in modo da non salare la frittura, in un vassoio mischiare il pangrattato con la farina di polenta. Passare i funghi prima nell'uovo e poi nella panatura pressandola bene in modo che aderisca e friggere in olio bollente, scolare e servire caldi.