

## Fritto misto con carciofi



### **Ingredienti per 6 persone:**

18 costolette di agnello con l'osso  
3 carciofi  
3 patate  
2 uova  
Pangrattato, farina  
Trito aromatica (aglio, prezzemolo,  
timo, maggiorana)  
Limone  
Olio per friggere  
Sale fino, pepe



### ***Preparazione:***

Sbuccio e lavo le patate, che poi taglio a striscioline molto sottili (2-3 mm: posso usare una grattugia a fori larghi). Le verso in un colino che lascio sotto l'acqua fredda corrente mentre preparo gli altri ingredienti. Pulisco i carciofi e li taglio a fettine di un mm, che tengo a bagno in acqua fredda e succo di limone.

Passo le costolette in un velo di farina, poi nelle uova sbattute, quindi in abbondante pangrattato (circa 8 cucchiai) mescolato con 2 cucchiainate colme di trito aromatico, premendo l'impugnatura con le mani per farla aderire bene alla carne. Friggo le costolette, poche per volta, in abbondante olio caldo, 3-4 minuti per parte.

Intanto, scolo e asciugo bene i carciofi e le patate, che friggo in un'altra padella (i carciofi per 4-5 minuti, le patate circa 2 minuti). Sgocciolo via via tutto il fritto su carta da cucina. Lo servo ben caldo, cosperso di sale fino e pepe.