

Pana di Lingua Dil Panesi



1 lingue di boe 2 uove Mezzo bicchiere di farina 1 bicchiere di pangrattato 1 cucchiaino di sale Per friggere; 1,5 bicchieri d'olio vegetale

- # Lingua di boe si mette nella pentola a pressionata, dopo nel momento di billimento si bollisce cioca per 45 minuti.
- # Dopo aver levato la membrana la lingua si mett enello frigo e si lascia a riposare circa per 4 ore.
- # Poi la lingua si fetta dimensione di 3 dita. Ogni pezzo prima passa dall farina poi dalla sale e poi dall'uova e l'ultimamente fa passare dal pangratttato.
- # Poi nella padella si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato le lingue si arrossiscono bene tutte due facciate.
- # Dopo avre arrossisto si prendono sulla carta e si levano olio , poi si prendono nel piattio da servire.

Nota: Per il posto di pangrattato si può usare anche i pezzettini di pane.