

Spiedini croccanti di carne alla paprika



Questa ricetta l'ho vista in tv, in una puntata della Parodi mi pare, mi è sembrata carina e l'ho voluta provare.

Ovviamente ho apportato qualche modifica, non perchè non fosse buona, piuttosto perchè ho seri problemi a seguire alla lettera una qualsiasi cosa prestabilita sì, insomma, dopo un po' faccio di testa mia, e non è che ne escano sempre dei capolavori!

Questa volta, però, per fortuna, mi è andata bene!! ☐

Vediamo come fare questi spiedini...

Ingredienti:

- fette di carpaccio di carne (una a spiedino)
- mix di spezie (rosmarino, origano, timo, salvia)
- aglio
- peperoncino
- paprika
- sale
- uova
- farina
- corn flakes
- olio di semi

- stecchini di legno per spiedini

Procediamo:

Prendiamo una fettina di carpaccio e stendiamo sopra un tagliere, spargiamo sopra tutte le nostre spezie per condire, quindi: il mix, la paprika, il sale, un pizzico di aglio tritato finissimo, quasi polverizzato, e il peperoncino a piacere. A parte, sminuzziamo i corn flakes.

Ora arrotoliamo la fettina ben stretta allo stecchino di legno e procediamo con la panatura, prima nella farina, poi nelle uova sbattute e, infine, nei corn flaks che abbiamo precedentemente sminuzzato con le mani.

Non ci resta che friggere l'involtino in olio bollente fino alla doratura, diciamo 5/6 minuti e servirlo! Io li ho accompagnati ad una buona senape piccante, ma va bene anche la panna acida.

Moolto buoni!!! ☐

