

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio fritto, antipasto goloso e croccante

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Il formaggio fritto è un antipasto croccante e goloso, perfetto per eventi casalinghi o anche quando vuoi semplicemente toglierti uno sfizio in tavola. Prova la nostra ricetta collaudatissima!

INGREDIENTI PER CUCINARE IL FORMAGGIO FRITTO

PRIMOSALE 200 gr

UOVA 2

PANE GRATTUGIATO 150 gr

FARINA 80 gr

SALE 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

INGREDIENTI PER FRIGGERE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 600 gr

COME FARE IL FORMAGGIO FRITTO

1 Posiziona il primosale su un tagliere e, con un coltello a lama liscia, taglialo a bastoncini

spessi circa 2 cm.





- 2 Versa la farina in un vassoio e infarina per bene tutte le fette di formaggio, premendo leggermente con i polpastrelli per far meglio aderire la farina alla superficie del primosale.



- 3 Sistema un piatto fondo e uno piano sul tavolo e versa le uova nel primo e il pane grattugiato nell'altro, mescola bene le uova con una forchetta e aggiusta di sale e pepe.





4 Passa le fette di formaggio precedentemente infarinate, nelle uova, poi nel pane grattugiato.





5 Continua con una seconda panatura, passando di nuovo le fette di formaggio già impanate, prima nell'uovo poi ancora nel pane grattugiato, la seconda panatura è molto importante, infatti senza una seconda panatura, il formaggio non reggerebbe durante la frittura.





6 Versa abbondante olio di semi di arachide in una pentola o, se preferisci, utilizza una

friggitrice, scaldalo e una volta che l'olio arriva a temperatura, versa poche fette di formaggio alla volta, per arrivare a completa doratura ci vorranno solo pochi istanti.



7 Quando il formaggio sarà dorato, scolalo subito e poggialo su carta assorbente in modo che perda eventuale olio in eccesso, procedi allo stesso modo con il formaggio che resta.

Man mano che è cotto, sposta il formaggio fritto in un piatto, aggiungi un pizzico di sale e servilo subito.



FORMAGGIO FRITTO: UNA RICETTA SEMPLICE E GUSTOSA, PERFETTA

Il formaggio fritto è un antipasto irresistibile che unisce la **croccantezza della panatura dorata** alla **morbidezza** e al **sapore ricco del formaggio fuso**. Questo piatto è perfetto per chi ama i **sapori intensi** e vuole portare in tavola un **antipasto sfizioso** e semplice da preparare. Il formaggio fritto può essere realizzato con vari tipi di formaggio, come Primosale, mozzarella, provola o formaggio di capra, ognuno dei quali offre una consistenza e un sapore unici.

Ideale per aperitivi, cene tra amici o come snack goloso, il formaggio fritto è una ricetta che conquista tutti al primo morso.

COME SI CONSERVA

Il formaggio fritto è migliore quando gustato appena preparato, per apprezzare al meglio la croccantezza della panatura e la morbidezza del formaggio all'interno. Tuttavia, se avanzano, le fette di formaggio fritto possono essere conservate in frigorifero per 1-2 giorni, riponendole in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, è consigliabile utilizzare il forno a bassa temperatura per mantenere la croccantezza, evitando il microonde che potrebbe rendere il formaggio troppo morbido e la panatura meno croccante.

CONSIGLIO

Per ridurre lo spreco alimentare, puoi riutilizzare il formaggio fritto avanzato in modi creativi.

Taglialo a pezzi e aggiungilo a un'insalata per un tocco croccante e saporito. Se hai avanzi di **formaggio non fritto**, puoi utilizzarli per condire un delizioso gratin di verdure o arricchire una zuppa cremosa.