

ANTIPASTI E SNACK

## Bastoncini di formaggio fritti

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [10 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

1 fetta di provolone dolce o piccante

3 uova

farina q.b.

pangrattato q.b.

olio per friggere.

I **bastoncini di formaggio fritti** sono davvero sfizioso e golosi. Certo si tratta di una ricetta non leggera ma che se fatta in occasioni speciali è davvero molto gradito! Piace tanto ai bambini e agli adulti, e di certo andranno a ruba appena fatti.

Seguite il procedimento e fateli ottimi come quelli della nostra utente nel froum che ci ha lasciato la ricetta. Se amate il formaggio vi diamo anche un altro consiglio: perché non provate anche i

[toast al formaggio](#), buonissimi!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bastoncini al formaggio, iniziate prendendo la fetta di provolone e tagliatela a strisce non troppo sottili.



- 2 Riprendete poi le strisce e tagliatele nella direzione opposta in modo da ottenere dei piccoli rettangoli.



**3** Preparete un piatto con l'uovo, uno con la farina ed uno con il pangrattato.

Passate i rettangoli di formaggio prima nell'uovo, nella farina, di nuovo nell'uovo ed infine nel pangrattato.





4 Completata questa operazione con tutti i rettangoli di formaggio, versate in una padella

dell'olio per friggere e portatelo a temperatura.



- 5 Quando l'olio sarà ben caldo, tuffate i rettangoli di formaggio e fateli friggere fino a doratura.

Una volta dorati, prelevateli e adagiateli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



- 6 Servite i rettangoli di formaggio ancora ben caldi.

# CONSIGLIO

**Con quali tipi di formaggio posso farli?**

Puoi utilizzare anche della provola secca, comunque va bene un formaggio.

**Posso farli anche al forno?**

Sì vanno benissimo fatti anche al forno.