

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di formaggio in pastella di pera e noci

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Gherigli di noci
1 pera
formaggio a pasta dura
farina
lievito in polvere per torte salate
1 albume d'uovo
olio per friggere
sale.

PREPARAZIONE

1 Tritare una manciata di noci e grattugiare mezza pera.



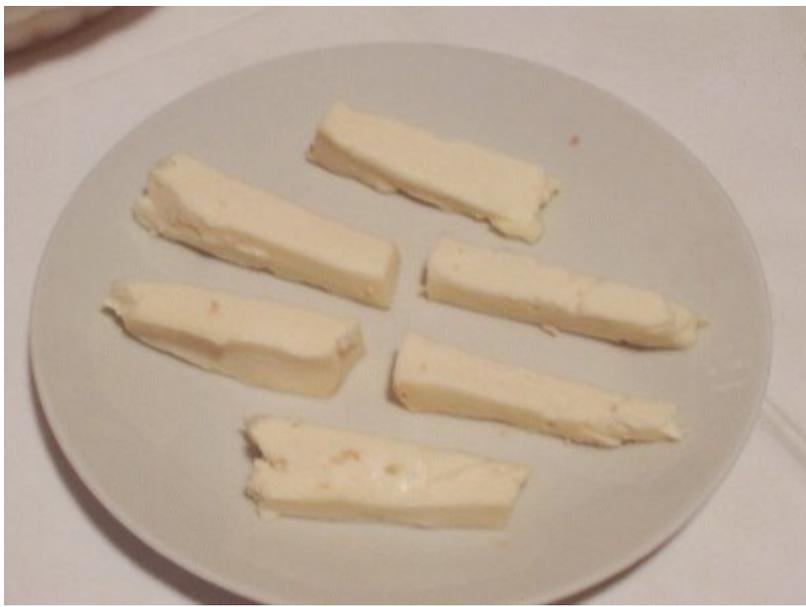
2 Metterli in una ciotola mescolare, unire un po' di farina e un pizzico di lievito, amalgamare.



- 3 Unire l'albume ed un pizzico di sale, mescolare ancora fino a formare un composto omogeneo.



4 Nel frattempo tagliare a listarelle il formaggio a pasta dura.



- 5 Immergere i pezzetti di formaggio nella pastella, friggerli in abbondante olio bollente. Servire con fettine di pera.

