

ANTIPASTI E SNACK

## Frittelle di fontina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

Olio di oliva  
sale  
pepe  
rosmarino  
prezzemolo  
noce moscata  
uova 3  
basilico  
latte  
fontina 300 g  
carne lessata o arrostita (in origine si usava  
la carne avanzata  
comunque fosse stata preparata) 150 g  
pangrattato 150 g.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la fontina a dadini molto piccoli, addirittura a minuzzoli. Mescolate in una terrina

questi dadini, le uova, il pangrattato, la carne macinata finemente, una buona manciata di prezzemolo, basilico e rosmarino tritati insieme, una presa di pepe, una di sale, una di noce moscata; aggiungete anche un po' di latte, quanto occorre perché il composto risulti consistente ma assai morbido. Al momento opportuno, scaldate in padella olio abbondante, fino a bollore, versate dentro a cucchiaiate il composto, formate le frittelle e fatele cuocere, dorandole da un lato e dall'altro.

Sono buonissime, si possono consumare anche fredde!

Buon appetito