

ANTIPASTI E SNACK

Paglia di formaggio

LUOGO: Asia / Bangladesh

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



INGREDIENTI

- 1 tazza di farina
- 1/2 tazza di formaggio grattugiato
- 1 1/2 cucchiaino di burro
- 1 cucchiaino di polvere di semi di cumino
- olio per frittura
- sale a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Miscelare il burro con la farina, aggiungere il sale, la polvere di semi di cumino e il formaggio, impastare fino a formare un impasto sodo aggiungendo acqua fredda. Creare 4 palle dall'impasto.
Stendere ciascuna palla creando una sfoglia sottile e tagliarla in strisce sottili.
Scaldare bene l'olio e friggere bene le striscette di formaggio fino a doratura.
Raffreddare e conservare in un vaso a chiusura ermetica.