

ANTIPASTI E SNACK

## Palline croccanti al formaggio

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

200 g di formaggio a piacere tipo galbanino  
fontina o altro  
50 g di burro  
60 g di farina  
2 uova  
pangrattato  
sale  
130 ml di brodo di dado  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Grattugiare grossolanamente il formaggio.



**2** In un pentolino, fare sciogliere il burro e metterci sopra la farina per pochi secondi.



**3** Quindi, aggiungere a filo il brodo ed il sale, ecco il composto che otterrete:



**4** Lasciare intiepidire ed unire, mescolando con energia, un uovo ed un tuorlo.

Spianare il composto su un piatto e far raffreddare del tutto.



**5** Con le mani infarinate, fare delle palline delle dimensioni che preferite, passarle nel bianco dell'uovo rimasto sbattuto e nel pangrattato e friggerle.

