

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.

