

ANTIPASTI E SNACK

## Palline di formaggio fritto

LUOGO: Sud America / Colombia

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



### INGREDIENTI

- 1/2kg di formaggio bianco (quesito)
- 1 ½ tazze di amido di mais
- 2 uova sbattute
- 2 cucchiaini di zucchero di canna
- ½ cucchiaino di sale

### PREPARAZIONE

- 1 Tritare il formaggio. Miscelare il formaggio con l'amido di mais, le uova, lo zucchero di canna ed il sale. Arrotolare in palline della grandezza di palline da golf e immergerle in olio vegetale mediamente caldo e friggerle lentamente. Dopo qualche minuto aumentare la temperatura e friggere fino a che diventino color dorato. Rimuoverle e metterle su di un foglio di carta assorbente. Se ne fanno 15.

### NOTE

Questa ricetta dipende molto dal tipo di formaggio in uso. Sarebbe meglio non farli se non avete il

tipo giusto di formaggio.