

TORTE SALATE

Panini fritti e filanti

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

12 fettine di pancarrè
80 gr.di scamorza
2 uova
farina
olio per friggere
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pane a dischetti e il formaggio a fettine molto sottili. Suddividete il formaggio su 6 dischetti di pane e ricoprite con gli altri. Sbattete le uova e passatevi il bordo delle coppie di pane premendolo poi nella farina.

Passate ciascuna coppia di pane nell'uovo sbattuto, nella farina e ancora nell'uovo sbattuto e friggetele, finchè saranno dorate.

2 Fatele asciugare un momento su carta da cucina poi sistematele sul piatto, cospargete

con prezzemolo tritato e servite.