

ANTIPASTI E SNACK

Pecorino fritto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

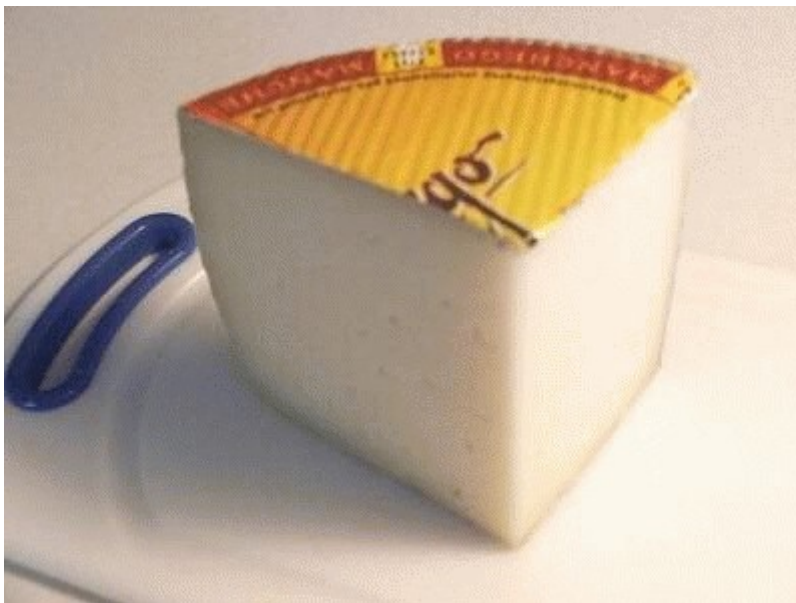
REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di formaggio manchego
1 bicchiere di acqua ghiacciata
3 cucchiari di farina
1 mazzetto di basilico
abbondante olio di semi per la frittura
10 pomodorini
1 cespo di lattuga
1 cipolla dolce
4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare il pecorino a strisce e togliete la crosta.

Pulite bene il basilico.



3 In una ciotola mettete la farina e unite l'acqua ghiacciata ed il sale e mescolare bene, l'impasto non deve risultare troppo liquido.

Tritare il basilico ed unitelo alla pastella.

In una larga padella portare a temperatura l'olio (che deve essere bollente).

Passate il pecorino nella pastella e friggere per 2 minuti.

Trasferitelo sopra della carta assorbente per togliere l'unto in eccesso.

Nel frattempo preparate l'insalata lavando bene la lattuga ed il pomodorino, tagliateli a pezzettoni, tagliare la cipolla ad anelli trasferite tutto in una ciotola e condite con l'olio.

Impiattare mettendo un poco di insalata e qualche pezzo di pecorino fritto.

