

SECONDI PIATTI

Platani maturi impanati

LUOGO: *Centro America / Costa Rica*

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



INGREDIENTI

1 scatola media di fagioli fritti o di formaggio (a scelta)
4 platani maturi
¼ di tazza di Parmigiano
4 cucchiari d'olio
farina

PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare i platani e schiacciarli con una forchetta. Formare delle palle e riempirle con i fagioli fritto o formaggio. Impanarli con un po' di farina per mantenere la consistenza. Scaldare l'olio in una casseruola. Mettere le palline nella padella e friggere per 2/3 minuti.