

ANTIPASTI E SNACK

Formaggio fritto

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FORMAGGIO tipo primo sale - 200 gr

UOVA 2

PANGRATTATO 100 gr

FARINA 0 100 gr

SALE

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

Il formaggio fritto è proprio una golosità! Pezzi di formaggio fresco, tipo primo sale, panati con doppia panatura di farina, uova e pangrattato e fritti, da consumare caldi e filanti. Questa ricetta è perfetta per un aperì-cena con gli amici insieme ad altre leccornie, provatelo e godete della sua bontà!

Il trucco dello chef? Aspettare pazientemente che l'olio per la frittura si scaldi a dovere per ottenere un fritto asciutto e croccante.

PREPARAZIONE

1 Per realizzare un formaggio fritto davvero gustoso dovrete acquistare un formaggio fresco, tipo primo sale, che possa fondere durante la frittura.

Tagliate il formaggio a bastoncini o nella forma che preferite, se si tratta di un aperì-cena potrete realizzare anche delle forme di fantasia utilizzando i taglia biscotti di varie forme e dimensioni.

Preparate una ciotola con la farina, un'altra con il pangrattato e un'altra ancora con le uova sbattute con un bel pizzico di sale.

Intanto mettete sul fuoco l'olio di semi per frittura affinché possa raggiungere la giusta temperatura per poter friggere il formaggio evitando che s'inzuppi d'olio.

Ora dovrete passare ciascun pezzo di formaggio prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato, quindi rifate la panatura partendo dall'uovo, quindi passate nella farina ed infine nel pangrattato.

Controllate che l'olio sia ben caldo: se inserite uno spiedo nell'olio questo dovrà formare tante bollicine tutt'intorno allo spiedo, a questo punto potrete iniziare a friggere.

Tuffate pochi pezzi di formaggio per volta e fate friggere per qualche minuto o fino a doratura.

Prelevate i pezzi di formaggio e fateli asciugare dall'olio in eccesso su fogli di carta forno, servite i pezzi di formaggio ancora caldi e filanti.