

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di fontina ai semi di finocchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 3 min COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

fontina
uova
pangrattato
farina
semi di finocchio
olio per frittura.

Bastoncini di fontina ai semi di finocchio, una vera goduria! Pezzi di fontina panati e fritti...immaginate come fileranno!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a bastoncini la fontina e passateli prima nell'uovo sbattuto, poi nella farina, successivamente ancora nell'uovo e infine nel pangrattato al quale avrete aggiunto i semi di finocchio, facendo aderire bene la panatura al formaggio.



- 2 Friggeteli in olio ben caldo giusto il tempo che diventino belli dorati. Adagiateli su carta assorbente e serviteli subito.

