

ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di formaggio fritti

di: *hellyna*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 fetta di provolone dolce o piccante

3 uova

farina q.b.

pangrattato q.b.

olio per friggere.

I **bastoncini di formaggio fritti** sono davvero sfizioso e golosi. Certo si tratta di una ricetta non leggera ma che se fatta in occasioni speciali è davvero molto gradito! Piace tanto ai bambini e agli adulti, e di certo andranno a ruba appena fatti. Seguite il procedimento e fateli ottimi come quelli della nostra utente nel froum che ci ha lasciato la ricetta. Se amate il formaggio vi diamo anche un altro consiglio: perché non provate anche i [toast al formaggio](#), buonissimi!

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i bastoncini al formaggio, iniziate prendendo la fetta di provolone e tagliatela a strisce non troppo sottili.



- 2 Riprendete poi le strisce e tagliatele nella direzione opposta in modo da ottenere dei piccoli rettangoli.



3 Preparate un piatto con l'uovo, uno con la farina ed uno con il pangrattato.

Passate i rettangoli di formaggio prima nell'uovo, nella farina, di nuovo nell'uovo ed infine nel pangrattato.





4 Completata questa operazione con tutti i rettangoli di formaggio, versate in una padella

dell'olio per friggere e portatelo a temperatura.



- 5** Quando l'olio sarà ben caldo, tuffate i rettangoli di formaggio e fateli friggere fino a doratura.

Una volta dorati, prelevateli e adagiateli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.



- 6** Servite i rettangoli di formaggio ancora ben caldi.

CONSIGLIO