ANTIPASTI E SNACK

Bastoncini di formaggio Toma

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *RIPOSO IN FREEZER*

Bastoncini di formaggio Toma, ovvero formaggio fritto, caldo e filante...che volete di più dalla vita?

INGREDIENTI

FORMAGGIO TOMA 400 gr

UOVA 3

PANE GRATTUGIATO 250 gr

FARINA 100 gr

OLIO DI SEMI PER FRITTURA

PREPARAZIONE

1. Tagliate il formaggio a bastoncini, passateli prima nella farina, poi nell'uovo sbattuto, nel pane grattugiato e quindi ancora nell'uovo e di nuovo nel pane grattugiato.

   Disponeteli su di una teglia e metteteli in freezer almeno per un'ora.

Friggeteli in olio bollente e serviteli su un tappeto di verdure.