

SECONDI PIATTI

Feta impanata

di: *la spaghetтата*

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FETA in 4 fette - 600 gr

UOVA 1

PANGRATTATO 50 gr

PEPE NERO

OLIO DI ARACHIDI 1 l

PREPARAZIONE



2 Tagliate i panetti in due parti.



3 In una ciotola mescolare l'uovo con il pepe.



4 Immergete le fette di feta nell'uovo.



5 Passate le fette nel pangrattato facendo pressione per far aderire bene il pangrattato.



6 Ripassate le fette di feta nell'uovo e nel pangrattato.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggere per bene abbassando leggermente la fiamma.



7 Dopo qualche minuto rialzate la fiamma.

Potete servire con una insalata di rucola, pomodoro, cipolla, limone, aceto, sale e pepe.



Feta impanata

Image not found or type unknown