

ANTIPASTI E SNACK

Fritto di stecchini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PREPARAZIONE

1 Infilare cubetti alternati di groviera o emmental, mortadella e lombo di maiale appena rosolato in olio e burro su degli stecchini.

Si passano, quindi, prima nell'uovo, poi nel pangrattato e si friggono in olio bollente.