

ANTIPASTI E SNACK

Palline di formaggio fritto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Colombia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- 1/2kg di formaggio bianco (quesito)
- 1 ½ tazze di amido di mais
- 2 uova sbattute
- 2 cucchiari di zucchero di canna
- ½ cucchiaino di sale

PREPARAZIONE

- 1 Tritare il formaggio. Miscelare il formaggio con l'amido di mais, le uova, lo zucchero di canna ed il sale. Arrotolare in palline della grandezza di palline da golf e immergerle in olio vegetale mediamente caldo e friggerle lentamente.
Dopo qualche minuto aumentare la temperatura e friggere fino a che diventino color dorato. Rimuoverle e metterle su di un foglio di carta assorbente. Se ne fanno 15.

NOTE