

ANTIPASTI E SNACK

Sgonfiotti di stracchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di farina
1/2 cucchiaino di bicarbonato
250 g di stracchino
2 cucchiari di grana padano grattugiato
2 uova
sale
noce moscata
prezzemolo tritato
pangrattato.

PREPARAZIONE

1 Setacciare la farina con il bicarbonato in una ciotola, unire il sale, la noce moscata, il prezzemolo tritato e le 2 uova.

Unire, quindi, il formaggio schiacciato con una forchetta, amalgamare il tutto.



- 2 Fare riposare per 10 minuti, preparare con le mani delle polpettine grandi come noci, passarle nel pangrattato e friggerle in olio caldo oppure passarle in forno a 220° per 12-15 minuti.



3 Servirle calde.

