



Le nostre ricette



Frittole di marzolino

tempo di preparazione: ⌚ 15'

difficoltà: 👨‍🍳

ingredienti:

Per quattro persone:

4 fette di Marzolino
(tagliate sulla lunghezza)
spesse circa 1/2 cm.,

3 cucchiaini di farina,
3 cucchiaini di pane grattugiato,
olio per friggere,
acqua, sale e pepe.



preparazione:

Mescolate la farina con un po' di acqua finché il composto abbia una consistenza morbida, poi salatelo e pepatelo leggermente.

Rigirate le fette di formaggio in questo impasto; quindi impanatele.

Friggetele il olio caldo per circa 3 minuti, quindi servite caldissimo.