

Fette di scamorza fritte

Le **fette di scamorza fritte** sono squisite cotolettine di formaggio tipo scamorza affumicata. Panate e fritte, hanno un delicato cuore filante che le fa solitamente apprezzare a grandi e piccini.

Le **fette di scamorza fritte** sono ottime appena preparate, calde e filanti. Se avanzano si conservano per un paio di giorni in frigorifero. Al momento di gustarle riscaldarle nel forno ventilato a 180°C per 4-5 minuti.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **650Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di scamorza affumicata
- Farina di grano tenero tipo 00
- 100 g di pane grattugiato
- 1 uovo di gallina
- Olio di semi di arachide o di oliva per frittura
- Sale

PREPARAZIONE

- Tagliare la scamorza a fette spesse 1 centimetro abbondante.
- Mettere in un piatto la farina, in un altro il pangrattato e in un altro l'uovo, da sbattere bene con una forchetta in modo che sia ben fluido.
- Passare le fette di scamorza nella farina, quindi nell'uovo ed infine nel pangrattato. Pigiare bene con le mani per far aderire il pane nel modo più uniforme possibile. Fare molta attenzione ai bordi, eventualmente ripassandoli nell'uovo e quindi nel pangrattato per una seconda volta.
- Riporre le fette di scamorza panate nel freezer per una decina di minuti. In questo modo eviteremo che si sciolgano troppo rompendosi in cottura.
- Scaldare in un padellino abbondante olio e friggervi le fette fino a che non saranno ben dorate, meglio una per volta. Scolarle molto delicatamente su carta da cucina e tamponare bene.
- Regolare di sale e servire ben calde su un letto di insalata a piacere.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

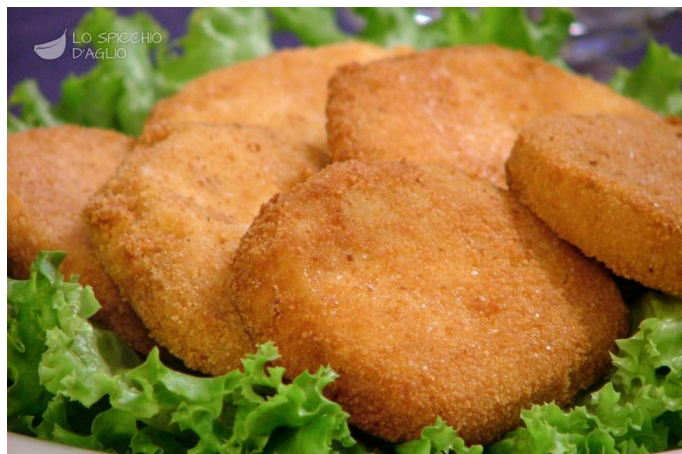
Insalata gentile, lattuga, insalata di pomodori.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.



I consigli di Barbara

Se durante la cottura la fetta di scamorza si apre, l'olio improvvisamente comincerà a schizzare. Fare molta attenzione e ritirare la fetta appena possibile.