

ANTIPASTI

Frittelle al camembert

Origine: Francia, Francia (Normandia)

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Formaggio camembert	1
Farina	2 cucchiai
Uova	2
Mollica di pane secco	50 g
Peperoncino di caienna	1 pizzico
Olio per friggere	
Mele	2

■ Preparazione

- 1 Tagliate il camembert in otto parti uguali. Grattugiate la mollica del pane. Sbattete le uova. Mescolate la farina al peperoncino di caienna.
- 2 Passate ogni porzione di camembert prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.
- 3 Scaldate abbondante olio in una friggitrice o in una padella finché non raggiunge il calore giusto per friggere (provate a immergere un pezzettino di pane: deve venire immediatamente a galla e dorarsi in un minuto).
- 4 Fate friggere le porzioni di camembert finché siano ben dorate (circa un minuto) e asciugatele con carta assorbente.
- 5 Lavate le mele, tagliatele in quarti e disponetele tra le frittelle sul piatto da portate. Le frittelle devono essere servite ben calde.