

ANTIPASTI

Frittelle di emmenthal

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

Ingredienti per 4 persone

Olio per friggere

Farina	6 cucchiaini
Burro	50 g
Uova	3
Formaggio emmenthal	200 g

Preparazione

- 1 Rompete le uova separando i bianchi dai tuorli. Sbattete i tuorli finché non formano una crema liscia e chiara. Aggiungete il sale ai bianchi e montateli a neve.
- 2 Grattugiate il formaggio. Fate fondere il burro in una casseruola. incorporatevi la farina. Mescolate per due minuti a fuoco lento senza lasciare dorare, poi diluite con 25 cl di acqua mescolando costantemente.
- 3 Portate a ebollizione e continuate a mescolare fino a quando la preparazione risulta densa e liscia. Togliete dal fuoco. Fate scaldare l'olio a 180 gradi.
- 4 Incorporate il formaggio grattugiato al composto. Quando è fuso aggiungetevi i tuorli, mescolate e incorporate i bianchi montati a neve. Mescolate ancora delicatamente.
- 5 Prelevate il composto di formaggio con un cucchiaino. Fatene cadere tre o quattro cucchiainate nell'olio caldo. Rigirate a metà cottura con una schiumarola.
- 6 Quando le frittelle sono gonfie e dorate, sgocciolatele e adagiatele su carta assorbente. Procedete allo stesso modo con il resto della pasta. Servite le frittelle calde. Vino consigliato: Teroldego Rosé.