

ANTIPASTI

# Formaggi Fritti

Difficoltà 

Tempo richiesto  30 min

## Ingredienti (per 3 persone)

**Pecorino Cademartori**

400 g

**Uova**

2 intere

**Farina**

100 gr

**Olio per frittura**

1 lt

**Acqua e sale**

Q.b.

## Descrizione

Il formaggio fritto è sempre stato un piatto tipico delle zone di montagna, in quanto ricche di animali da latte che regalavano ai pastori materia prima da cui ricavare deliziosi formaggi.

Quella del formaggio fritto è una ricetta molto golosa e saporita che viene preparata con pecorino fresco, abbondantemente infarinato e tuffato in olio caldo così da formare una crosticina croccante che avvolge un morbido ripieno. La ricetta che stiamo per realizzare prevede l'utilizzo del Pecorino Fresco Cademartori, il formaggio dalla stagionatura ideale per preparare questo piatto golosissimo!

Per preparare il formaggio fritto, iniziate tagliando il Pecorino Fresco Cademartori in fette dello spessore di 1 centimetro. Fatto ciò, rompete in una ciotola le uova e sbattetele leggermente. Aggiungete adesso la farina e un pizzico di sale e amalgamate bene tutti gli ingredienti.

Diluite il composto con un po' di acqua fino a ottenere una pastella densa, ma non troppo liquida. Fate riscaldare bene l'olio e quando avrà raggiunto la temperatura ideale per friggere, immergete le fette di Pecorino Fresco Cademartori nella pastella, aiutandovi con una pinza. Tuffate le fette di formaggio pastellato nell'olio caldo per un paio di minuti. Appena i bordi diventano dorati, togliete le fette di formaggio fritto dall'olio e fatelo asciugare su carta assorbente.

Servite il formaggio fritto ben caldo, in modo che mantenga il suo caratteristico cuore filante.