

FORMAGGIO FRITTO 4

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di formaggio montasio dop (fette da 100 g),
- farina di mais fine,
- 1 cipolla grande,
- 100 g di burro,
- sale,
- pepe.

Togliere la crosta al formaggio e passarlo nella farina finché ne sia ricoperto.

Far fondere 30 g di burro; pulire la cipolla, tagliarla a rondelle e appena il burro è caldo tuffarvele e farle appassire lentamente aggiustando di sale e pepe.

In un'altra padella fondere il burro rimasto e friggervi le fette di formaggio a fuoco vivace da entrambi i lati evitando che si sciolga.

Disporre le fette nei piatti e ricoprirle con la cipolla.