
STUZZICHINI FRITTI DI FORMAGGIO E PANCETTA

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di formaggio gouda mediamente stagionato,
- 120 g di pancetta affumicata affettata,
- 1 tazza di farina,
- 1 uovo,
- 150 g di pangrattato,
- olio per friggere.

Tagliate il formaggio a dadini di circa 2,5 cm di lato; avvolgete mezza fetta di pancetta attorno a ciascun pezzetto di formaggio, fermandola con uno stecchino di legno.

Passate il formaggio nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato, facendo in modo che l'impanatura aderisca bene.

Friggete gli stuzzichini in una padella con abbondante olio caldo (180°) fino a quando sono ben dorati.

Toglieteli dal recipiente con una schiumarola, fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina e serviteli caldissimi.