

# CROCCHETTE SAPORITE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di gouda
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 2 cucchiaini di farina
- 1 uovo
- 150 g di pangrattato
- olio per friggere

Tagliate il formaggio a bastoncini lunghi 6 cm e spessi 1 cm e 1/2.

Passateli nella farina mescolata con la paprica, poi nell'uovo sbattuto, infine per due volte nel pangrattato.

Premete leggermente l'impanatura in modo che aderisca bene al formaggio.

Friggete le crocchette in una padella con olio bollente (180°) fino a quando saranno ben dorate.

Toglietele dal recipiente con una schiumarola, fatele sgocciolare su della carta assorbente da cucina e servitele.