

FRITTELLE AL CAMEMBERT

Ingredienti per 4 persone:

- 1 formaggio camembert,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 uova,
- 50 g di mollica di pane secco,
- 1 pizzico di 0peperoncino di Caienna,
- olio per friggere,
- 2 mele.

Tagliate il camembert in otto parti uguali.

Grattugiate la mollica del pane.

Sbattete le uova. Mescolate la farina al peperoncino di Caienna.

Passate ogni porzione di camembert prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato.

Scaldare abbondante olio in una friggitrice o in una padella finché non raggiunge il calore giusto per friggere (provate a immergere un pezzettino di pane: deve venire immediatamente a galla e dorarsi in un minuto).

Fate friggere le porzioni di camembert finché siano ben dorate (circa un minuto) e asciugatele con carta assorbente.

Lavate le mele, tagliatele in quarti e disponetele tra le frittelle sul piatto da portare. Le frittelle devono essere servite ben calde.