

FRITTELLE DI EMMENTAL

Ingredienti per 4 persone:

- olio per friggere,
- 6 cucchiaini di farina,
- 50 g di burro,
- 3 uova,
- 200 g di formaggio emmenthal.

Rompete le uova separando i bianchi dai tuorli.

Sbattete i tuorli finché non formano una crema liscia e chiara.

Aggiungete il sale ai bianchi e montateli a neve.

Grattugiate il formaggio.

Fate fondere il burro in una casseruola.

incorporatevi la farina.

Mescolate per due minuti a fuoco lento senza lasciare dorare, poi diluite con 2,5 dl di acqua mescolando costantemente.

Portate a ebollizione e continuate a mescolare fino a quando la preparazione risulta densa e liscia.

Togliete dal fuoco.

Fate scaldare l'olio a 180°.

Incorporate il formaggio grattugiato al composto.

Quando è fuso aggiungetevi i tuorli, mescolate e incorporate i bianchi montati a neve.

Mescolate ancora delicatamente.

Prelevate il composto di formaggio con un cucchiaino.

Fatene cadere tre o quattro cucchiainate nell'olio caldo.

Rigirate a metà cottura con una schiumarola.

Quando le frittelle sono gonfie e dorate, sgocciolatele e adagiatele su carta assorbente.

Procedete allo stesso modo con il resto della pasta.

Servite le frittelle calde.