# FORMAGGIO FRITTO CON BASTONCELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di formaggio provolone fresco,
- 1 spicchio di aglio,
- 3 cucchiai di aceto di vino,
- 1 pizzico di origano,
- 4 cucchiai di olio d'oliva,
- pepe,
- 1 confezione di bastoncelli surgelati.

Scaldare l'olio con l'aglio.
Unire il formaggio a fette e farlo imbiondire da tutte le parti.
Adagiare le fette su un piatto e spolverizzarle con l'origano e con il pepe, condire con il fondo di cottura e tenere in caldo.
Versare l'aceto nella padella, farlo ridurre e versarlo sul formaggio.
Servire con un contorno di bastoncelli dorati in padella o cotti in forno.