FRITTO MISTO DI FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 75 g di filetti d'acciughe sotto sale,
- 200 g di burro,
- 1 provola grande,
- 1 mozzarella grande,
- 200 g di ricotta,
- 5 uova,
- 100 g di farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate una salsa d'acciughe nel seguente modo.
Pulite i filetti d'acciughe, lavateli sotto il getto d'acqua corrente, diliscateli e riduceteli a pezzetti piccolissimi.
Lavorate in una terrina, con un cucchiaio di legno, il burro.
Continuate a mescolare finché diventerà cremoso.
Unite i filetti d'acciughe a pezzetti e lavorate il tutto.
Spolverizzate con pepe appena macinato, mescolate e passate al setaccio.
Lasciate riposare fino al momento di servire.Tagliate a fette la provola e la mozzarella.
Battete due uova, salate leggermente.
Continuate a lavorare finché avrete amalgamato bene gli ingredienti, quindi lasciate riposare per qualche istante.
Nel frattempo passate le fette di provola e di mozzarella, nel battuto d'uovo prima e nella farina poi.
Con la ricotta fate tante palline e passatele nella farina.
Fate scaldare l'olio in una grossa pentola per fritti; quando sarà bollente versateci i formaggi panati.
Fateli friggere e dorare per bene, scolateli e serviteli con burro d'acciuga a parte.