BOMBOLE AL FORMAGGIO

Ingredienti:

- 125g. di gruviera o parmigiano,
- olio,
- 2 chiare d'uovo,
- salsa di pomodoro.

Montate a neve molto soda le chiare, unitevi il formaggio grattugiato, e con questo impasto formate delle pallottole grosse ì come una noce che, fritte in molto olio, diventeranno grosse come ì mandarini. Le servirete con una salsa di pomodoro molto densa.