

PROVOLONE IMPANATO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di formaggio provolone dolce,
- 2 uova,
- farina,
- pangrattato,
- paprica dolce,
- sale,
- pepe,
- olio d'oliva.

Togliete la buccia alle fette di provolone, passatele nella farina, poi nelle uova sbattute e salate, quindi nel pangrattato mescolato a due o tre pizzichi di paprica dolce.

Friggete le fette in abbondante olio bollente, asciugatele su carta assorbente, insaporitele ancora con un pizzichino di paprica e servitele calde