

QUESO FRITO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di formaggio di pecora (queso),
- sale,
- pepe nero,
- 3 cucchiaini di erbe miste tritate (timo, salvia),
- 1 tazza di farina,
- 4 spicchi di aglio,
- 1 uovo intero,
- 1 tuorlo d'uovo,
- olio per friggere.

Tagliate il formaggio di pecora in otto fette rettangolari di uguali dimensioni e cospargetele con sale e pepe.

In una ciotola mescolate il tuorlo, l'aglio tritato e le erbe e spalmate il composto ottenuto su entrambi i lati dei pezzetti di formaggio.

Passateli nella farina, poi nell'uovo sbattuto, facendo in modo che la farina si impregni bene.

Friggete il formaggio impanato in una padella con olio bollente per 2-3 minuti.

Togliete i pezzi ben dorati dal recipiente con una schiumarola e fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina. Serviteli caldissimi.