

CACIOCAVALLO FRITTO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di formaggio caciocavallo
- 2 spicchi di aglio
- aceto di vino
- 1 pizzico di origano
- olio per friggere
- sale
- pepe

Tagliate il formaggio a fette; in una padella fate scaldare dell'olio con gli spicchi d'aglio che toglierete non appena diventeranno rosa.

Mettete le fette di caciocavallo e lasciatele rosolare da entrambi i lati; scolatele bene dall'eccesso d'olio e deponetele sopra un foglio di carta assorbente.

Bagnatele appena con un po' di aceto, profumatele con un pizzico d'origano, sale e pepe e servitele caldissime sopra fette di pane abbrustolito.