

DADINI DI FORMAGGIO FRITTI

Ingredienti per 4 persone:

- 75 g di farina
- 12 cl di vino bianco
- 1 uovo
- sale
- 1/2 cucchiaino di zucchero
- 300 g di formaggio appenzell
- olio per friggere

Setacciate la farina in una terrina e mescolatevi il vino bianco.

Dividete il tuorlo dall'albume e amalgamatelo all'impasto, salate e lasciate riposare per circa 30 minuti.

Tagliate il formaggio a dadini di circa 2 cm di lato.

In una ciotola montate a neve ben ferma l'albume con lo zucchero, quindi incorporatelo all'impasto.

Passate i dadini di formaggio nella pastella preparata e frigeteli in una padella o nella friggitrice con abbondante olio caldo (180°) per un paio di minuti, così che risultino gonfi e dorati.

Toglieteli dal recipiente con una schiumarola e fateli sgocciolare su della carta assorbente da cucina.

Serviteli ben caldi.