

FRITTELLINE ALLA FONTINA

Ingredienti per 4 persone:

- un uovo,
- sale,
- poca farina,
- olio,
- mezzo bicchiere di birra,
- 300 g di fontina.

Preparate innanzitutto la pastella: dividete il tuorlo dall'albume; tenete momentaneamente da parte quest'ultimo e ponete il tuorlo in una terrina, unite una presa di sale, 20 g di farina e un cucchiaino di olio, amalgamando gli ingredienti alla perfezione; poi diluite il composto con la birra.

Montate l'albume a neve molto consistente e incorporatelo alla pastella, rimestando delicatamente fino a che il composto risulterà omogeneo.

Riducete la fontina a striscioline larghe un dito e spesse almeno un centimetro e passatela ripetutamente nella farina.

Friggetela quindi in abbondante olio, che avrete fatto scaldare nella padella di ferro dei fritti.

Rivoltate in continuazione le frittelline; man mano che sono pronte, passatele su un foglio di carta assorbente da cucina per privarle dell'unto in eccedenza e tenetele in caldo.

Servitele subito, sul piatto di portata.

Ponete al fuoco una grande padella con abbondante olio bollente e immergetevi poche fettine per volta, lasciandole friggere, prima da un lato poi dall'altro, per circa un minuto.

Non appena saranno ben dorate e croccanti, levatele dall'olio, adagiatele su un foglio di carta assorbente da cucina, in modo che perdano l'unto, e tenetele al caldo mentre frigate le altre.

A cottura ultimata, disponetele sul piatto di servizio, accompagnandole, se volete, con una salsetta di pomodoro.

E indispensabile servire ben caldo.