

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Frittelle con fontina e carne speziata

Strawberry · Friday, January 25th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 200gr fontina
- 100gr carne arrosto o lessa
- 2 uova
- 200gr pangrattato
- 1dl latte
- prezzemolo
- noce moscata
- olio per friggere
- sale pepe

Preparazione:

In una ciotola, versate la carne tritata, la fontina fatta a dadini, il pangrattato, il prezzemolo tritato, una grattata di noce moscata, il latte, le uova, sale e pepe. Amalgamate il tutto, se il composto risulta duro, aggiungete un pò di latte, se invece è troppo morbido aggiungete un pò di pangrattato. Scaldate abbondante olio per friggere in una padella, versate a cucchiaiate il composto e fate dorare da entrambi i lati, scolatele e fatelo sgocciolare su carta assorbente e poi servite su di un piatto da portata.

This entry was posted on Friday, January 25th, 2013 at 8:50 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.