



Bastoncini impanati

[Del 11/03/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Formaggio](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 8 fette di formaggio provola dolce (fette alte 1,5 cm), 2 uova, poca di farina, pangrattato, prezzemolo riccio, abbondante di olio d'oliva, sale

Tagliare le fette di formaggio a bastoncini lunghi 5 cm. Passarli prima nelle uova sbattute con poco sale, poi nella farina, ancora nelle uova e infine nel pangrattato. Friggerli, pochi alla volta, in abbondante olio. Servire i bastoncini con prezzemolo riccio fritto e insalatina fresca.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]