



Caciocavallo fritto

[Del 17/02/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Fritti](#)]

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.

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