Le crocchette di formaggio fallite

Scritto da Chiara Chiaramonte



Ingredienti
varie fette di formaggio a pasta morbida larghe circa 1,5 cm
pangrattato
olio d'oliva
olio di semi (per friggere)
sale

Preparazione
Passiamo le fette di formaggio prima sull'olio d'oliva e poi nel pangrattato e poi facciamo scaldare dell'olio di semi in una padellina e friggiamo le nostre crocchette al formaggio.

Cosa è successo?
Le crocchette si sono sciolte, sono rimaste unte e non si è creato l'effetto "croccante fuori e morbido dentro" che sognavo ingenuamente! :-(

Dove ho sbagliato?
La panatura doveva essere fatta con l'uovo battuto al posto dell'olio d'oliva e l'olio di frittura doveva essere più caldo.
Quindi riproverò e vi farò sapere! :-)