



Vizio & Sfizio

SGONFIOTTI AL PARMIGIANO (antipasto)

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 albumi

5 cucchiari parmigiano reggiano grattugiato

farina bianca (Mulino Marino)

olio di semi di arachide per friggere

sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tenete gli albumi a temperatura ambiente.

Al momento di prepararli, montateli a neve con un pizzico di sale. Incorporate delicatamente il parmigiano al composto di albumi e pepate. Fate attenzione a non smontarli, quindi fate movimenti dall'alto verso il basso. Prelevate il composto con un cucchiaino e passatelo nella farina bianca. Friggete le quenelle così preparate in abbondante olio caldo, facendo attenzione a farli dorare da tutte le parti.

Scolateli, fateli asciugare su carta assorbente e servite subito ben caldi (eventualmente, per tenerli caldi, coservateli nel forno pre-riscaldato).

Buon Appetito !!!