



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Dischi di taleggio fritti



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, padella**

Ingredienti

- 400 gr di Taleggio
- 200 gr di farina
- Olio per friggere
- Sale

Preparazione Dischi di taleggio fritti

Passo 1.

Togliete la crosta al taleggio e tagliatelo in dischi.

Passo 2.

Setacciate la farina in una ciotola e versatevi dell'acqua fino ad ottenere una crema densa.

Passo 3.

Immergete i dischetti d formaggio nella pastella e fateli friggere in olio ben caldo, pochi alla volta.

Passo 4.

Disponete i dischetti in carta assorbente, salateli e serviteli caldi.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.5 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)