



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

Frittelle valdostane



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **terrina, pentolino, carta assorbente**

Ingredienti

- 300 g di pangrattato
- 300 g di fontina
- 120 g di carne arrostita o bollita
- 5 cucchiaini di latte
- 3 uova
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1 rametto di rosmarino
- 1 ciuffetto di dragoncello
- 1 ciuffetto di basilico
- Pepe bianco in polvere
- Olio di semi di arachidi
- Sale

Preparazione Frittelle valdostane

Passo 1.

Tagliate la fontina a dadini e ponetela in una terrina, tritate finemente la carne ed aggiungetela alla fontina, incorporate poi il pangrattato, le uova e il latte.

Passo 2.

Amalgamate bene, se il composto ottenuto dovesse risultare troppo denso, ammorbiditelo aggiungendo un po' di latte.

Passo 3.

Mondate dragoncello, basilico, prezzemolo e rosmarino e tritateli finemente.

Passo 4.

Aggiungete all'impasto il trito preparato, sale e pepe.

Passo 5.

Fate scaldare in un padellino abbondante olio di semi di arachidi e versatevi il composto a cucchiaiate, una volta che le frittelle saranno dorate, scolatele dall'olio e disponetele su un foglio di carta assorbente per limonare l'olio in eccesso.

Passo 6.

Servite le frittelle subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/03/2016
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)