

FRITTINI AI FUNGHI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- 1 aglio
- 3 uova
- origano
- pangrattato
- emmenthal (80gr)
- tonno sottolio (200gr)
- Magia di Funghi Findus

Come si prepara

Appassire l'aglio nell'olio caldo e, appena biondo, toglierlo.

Aggiungere i funghi e cuocerli pochi minuti per farli insaporire.

Tritare e mescolare funghi, tonno, due uova, il formaggio, un cucchiaino di pane grattugiato ed uno di farina.

Ricavare dall'impasto delle polpettine, infarinarle, passarle nell'uovo sbattuto e, infine nel pangrattato.

Friggere in olio extra vergine bollente e servire calde come stuzzichino.

Difficoltà: 2

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	131 kcal 548 kJ
-------------------	--------------------

Tags

stuzzichini, tartine, afrodisiaca, fritti, finger food, surgelati, caldi, feste, fritto



