

GULASH DI FORMAGGIO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- 1 dado da brodo
- 1 cipolla
- latte (500ml)
- Fontina (200gr)
- pangrattato
- paprika
- 1 uovo
- aceto di vino bianco (50ml)
- semi di cumino

Come si prepara

Tagliare a fettine regolari e abbastanza spesse il formaggio.

Passarlo nel latte, nella farina e, poi, nell'uovo sbattuto infine nel pane grattugiato assicurandosi che il pane aderisca alla perfezione al formaggio.

Far riposare per un'ora.

Tritare finissima la cipolla e lasciarla imbondire nell'olio in un tegame.

Irrorare la cipolla con un bicchiere di acqua tiepida nella quale sarà stato sciolto il dado.

Aggiungere 3 cucchiaini di salsa di pomodoro e sobbollire per 5 minuti.

Friggere le fette di formaggio, disporle in un solo strato in una teglia da forno.

Aggiungere alla salsa con il pomodoro e la cipolla, il cumino precedentemente pestato, un cucchiaino di paprika e uno di aceto far alzare l'ebollizione e irrorare il formaggio.

Infornare a 200 gradi per pochissimi minuti e servire bollente.

Difficoltà: 3



Tabella nutrizionale

Valore energetico	139 kcal 582 kJ
-------------------	--------------------

Tags

piatti unici, feste, internazionale, formaggio, occasioni, Gulash