

Dadolata Fritta Di Fontina E Polenta

Tagliate la polenta e la fontina a dadi di circa 2 cm e 1/2 di lato. Condite il formaggio con pepe bianco appena macinato e mettete un dadino di fontina fra 2 di polenta. Fermate con uno stecchino di legno piuttosto lungo e immergeteli nell'olio bollente sino a che saranno dorati. Estrateli, passateli sulla carta assorbente, disponeteli su un piatto e serviteli subito con gli stecchini volti verso l'alto.

Ingredienti

Formaggio Fontina A Cubetti
4 Fette Polenta Fredda
Pepe Bianco Appena Macinato
Abbondante Olio Per Friggere

Note

Preparazione: 20 minuti.