
Medaglioni di Galbanino Fritto

Posted by Peter - 2007/10/31 14:58

Se vi piacciono i formaggi "filanti" ecco un'alternativa ai classici bocconcini impanati di mozzarella :)

Tagliate a fette abbastanza spesse un Galbanino. In un piatto sbattete 2 uova ed aggiungete un pizzico di sale. In un altro piatto versate un mucchietto di pangrattato, circa 100 grammi.

Intanto fate riscaldare in una padella abbondante olio di arachidi o semi vari.

Passate le fette prima nell'uovo quindi nel pangrattato, facendole rivestire per bene. Il mio consiglio è quello di ripetere questa operazione almeno un paio di volte in modo da ottenere una panatura più consistente, che resisterà meglio alla friggitura e risulterà più croccante!

Adagiate ora le fette impanate nell'olio bollente e fatele dorre per circa un minuto su ogni lato.

Scolatele con un mestolo forato ed adagiatele su carta assorbente da cucina.

Sono buone per accompagnare un aperitivo a base di stuzzichini caldi, o anche come contorno assieme a pomodorini e rucola conditi. :P

Re:Medaglioni di Galbanino Fritto

Posted by Alessandra - 2007/10/31 22:46

che fai,ora che sono a dieta (meno 2,100kg),mi tiri fuori sta delizia?

tentatore!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!

mi hanno dato un'altra ricettina light,appena mi riprendo(oggi ho avuto 49 bambini,16 suore e 35 persone del gruppo a pranzo)la metto.

intanto stasera...gamberoni in padella!!!!!!!!!!!!:-)

ciao e buon halloween.

Re:Medaglioni di Galbanino Fritto

Posted by Peter - 2007/10/31 23:09

Oh Aleee, sarai anche a dieta ma ti tratti bene bene :) sono invidioso, io amo i gamberoni :P

Re:Medaglioni di Galbanino Fritto

Posted by Alessandra - 2007/10/31 23:14

anche io li adoro!!!!!!!!!!!!

preferisco mangiarli in qualche buon ristorante,servita e riverita,ma te ne portano sempre pochi!!!!!!!!!!!!!!!

allora ti penserò :-):-)quando li mangio.essere a dieta per me è doppio lavoro:bisogna trovare cosine gustose ma senza grassi e se non vuoi mangiare solo bistecca e insalata,ti devi dar da fare.

ciao da Ale:-)
