



Caprice des Dieux fritto con pesca

Fondue in estate? Proprio così! Per tutti coloro che amano il formaggio fuso, ma a 30 gradi non hanno voglia di una fondue troppo pesante. Il Caprice des Dieux viene ben impanato, fritto lentamente fino a essere croccante e completamente cremoso all'interno. Aggiungeteci delle pesche fredde e succose da intingere ed ecco pronto quello che è probabilmente l'antipasto estivo più assurdo di sempre. Semplicissimo, ma davvero fantastico.

Ingredienti

- 1 Caprice des Dieux
- 4 pesche mature
- circa 5 cucchiaini di farina
- 2 uova
- circa 150 g di pangrattato
- Olio per friggere
- Una presa di sale
- Facoltativo: pepe nero o miele per guarnire

Preparazione

1. Scartare con cura il Caprice des Dieux e passarlo prima nella farina.
2. Successivamente, passarlo nelle uova sbattute e poi nel pangrattato.
3. Per una maggiore stabilità, passare il formaggio una seconda volta nell'uovo e nel pangrattato.
4. Scaldare l'olio per friggere a una temperatura piuttosto bassa (circa 150–160 °C).
5. Friggere lentamente il formaggio impanato per circa 8-10 minuti, finché la panatura non diventa dorata e il formaggio all'interno non si ammorbidisce.
6. Togliere dal fuoco e lasciare riposare brevemente (circa 2 minuti).
7. Tagliare e servire subito con spicchi di pesca freddi.

A piacere, si può aggiungere un po' di pepe o un filo di miele: a quel punto il tutto diventa davvero irresistibile.

Vino consigliato:

Château Arnaud Bordeaux Supérieur AOC

