DENNER

Formaggio a pasta molle impanato



Il 1° Agosto è alle porte, con il suo immancabile corollario di razzi e salsicce alla griglia. E per rendere il tutto davvero indimenticabile, cosa ne direste di un antipasto supersquisito, un piatto su cui neppure i più incalliti feticisti della griglia potrebbero trovare qualcosa da ridire? Di cosa stiamo parlando? Di formaggio, naturalmente! Impanato e fritto, come da migliore tradizione. Le varietà di formaggio che ben si prestano a questa preparazione sono diverse. Sia la mozzarella che i formaggi di capra o pecora sono perfetti per deliziare il palato con un cuore morbidissimo sotto una panatura croccante. Ma anche il formaggio a pasta molle, come quello che suggeriamo in questa ricetta, può dare ottimi risultati. Il mio preferito è il Caprice des Dieux.

• 200 g di mirtilli

• 120 g di zucchero di canna

• 1 pezzo di zenzero (ca. 4 x 4 cm)

• 1 cipolla piccola

• 1 spicchio d'aglio piccolo

• 1 dl di aceto di vino rosso

• 1 buon goccio di vino rosso

• 1 schizzo di salsa Worcestershire

• olio di semi di girasole

• peperoncino, sale e pepe

- 1 confezione di Caprice des Dieux
- 4 cucchiai di pangrattato (in una ciotola)
- 2 uova (in una ciotola)
- 2 cucchiai di farina (in una ciotola)
- olio di semi di girasole

1. Sminuzzate finemente la cipolla, l'aglio e lo zenzero, quindi rosolateli a fuoco vivo in poco olio di semi di girasole.

2. Aggiungete gli altri ingredienti, abbassate la fiamma e cuocete a fuoco lento per ca. 1 ora mescolando delicatamente, a padella parzialmente coperta.
3. Assaggiate ed eventualmente correggete di sale e di pepe.
4. Versate il composto in un recipiente sterilizzato e chiudetelo ermeticamente. Mettete in fresco. Una volta raffreddato, il chutney è pronto per essere servito, ma risulta più saporito se lo si lascia più a lungo nel vasetto chiuso.

1. Tagliate il formaggio a fette di spessore omogeneo.
2. Passate le fette nella farina.
3. Quindi passatele nell'uovo sbattuto.
4. Ripassate le fette nel pangrattato.
5. Ripetete l'operazione tra le 2 a 4.
6. Scaldate dell'olio di semi di girasole in una padella e friggete le fette impanate ca. 2 a 3 minuti per lato (attenzione: non tenete mai la fiamma al massimo!)

Servite le fette di formaggio appena tolte dal fuoco con una foglia di insalata fresca e disponetevi accanto il chutney. Il piatto dev'essere portato in tavola immediatamente, poiché il formaggio all'interno non resta liquido molto a lungo.

Buon appetito!