



Palla d'oro Altintop

Altintop



3 patatine
1 bicchiere di formaggio a bianco grattugiato
1 bicchiere di farina
1 cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Per la sopra;
1 nuova
1 bicchiere di sesamo
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale.

In una ciotola profonda si aggiunge patate grattugiate poi alla sopra si aggiungono formaggio, farina, sale e pepe nero.

Impastano bene finche arriva la coerenza disilicone.

Poi dall'impasto di polpetta preparata si prendono i pezzi un po piccolo dalla noce e si rotolano e diventano come pallina.

Poi le polpette preparate prima si rottolano dalla uova miscelata poi dal sesamo e dopo si ha a rossiscononello olio riscalda.

Si servirsi in caldo.

Nota: Per il posto di formaggio a bianco si puo usare formaggio con grasso.