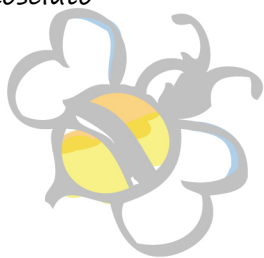




Caciocavallo all'argentera - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto



eCucinando.it



Postato da Cristina

antipasto - formaggio - Sicilia

Ingredienti per 4 persone:

500 grammi di caciocavallo semistagionato
olio d'oliva q.b.
aceto
origano

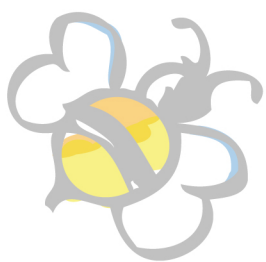
Tagliare il formaggio a fette di circa mezzo centimetro di spessore. Riscaldare l'olio in una padella e rosolarvi il formaggio a fuoco medio da entrambe le parti finché non si formi una crosticina dorata. Spruzzare l'aceto facendo molta attenzione alla fiamma (magari vi spostate momentaneamente fuori dal fuoco). Cospargere con l'origano.

Varianti: qualcuno soffrigge uno spicchio d'aglio nell'olio e infarina il formaggio prima di friggerlo. Io non sono solita farlo.





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it