



Camembert fritto



Ingredienti per 4 persone

n° 2	Forme di Camembert
n° 2	Uova
n° 2	Vaschette fragoline di bosco
n° 4	Cucchiari zucchero
n° 1	Vaschetta ribes
n° 1	Pizzico sale fino
q.b.	Pepe
q.b.	Insalata
q.b.	Valeriana
q.b.	Olio di semi di arachidi per friggere

Preparazione

1. Lavare ribes e fragoline e cuocerli in un pentolino con lo zucchero, mescolando con un cucchiaino di legno: occorrerà circa mezz'ora per la salsa di accompagnamento. Se la salsa dovesse asciugarsi troppo in cottura, potete aggiungere un po' di acqua; una volta pronta filtrarla in un colino a maglie strette e metterla da parte.
2. Lavare l'insalata e la valeriana e metterla in uno scolapasta ad asciugare.
3. Realizzare delle monoporzioni dividendo il camembert in spicchi.
4. Sbattere l'uovo con sale e un po' di pepe, immergerci dentro gli spicchi di camembert, uno alla volta, e passarli poi nel pangrattato. Scaldare abbondante olio in una padella antiaderente e cuocere gli spicchi di camembert su entrambi i lati in modo uniforme, fino a quando non saranno dorati.
5. Sollevarli con una schiumarola e adagiarli su carta da cucina, così da eliminare l'olio in eccesso.
6. Servire il camembert su un letto di insalata iceberg e valeriana e accompagnare con la salsa di ribes e fragoline.

Consigli

- a. Alla panatura si possono aggiungere anche dei corn flakes sbriciolati, così da renderla più croccante.
- b. E' possibile sostituire la salsa di ribes e fragoline con una marmellata di fichi aromatizzata con il peperoncino: scaldare la marmellata in un pentolino e aggiungere un poco di peperoncino e un po' di acqua.