

# Frittele di fontina (Buñuelos de fontina)

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Buñuelos

**Carne picada:** 100 g

**Leche:** Cantidad necesaria

**Albahaca:** 10 g

**Queso Fontina:** 200 g

**Pan Rallado:** 100 g

**Romero fresco:** 5 g

**Huevos:** 4 Unidades

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil:** 20 g

**Aceite:** Cantidad necesaria

### Espinaca a la manteca

**Espinacas:** 2 Paquetes

**Manteca:** 1 cda.

**Sal y Pimienta:** A gusto

### Hinojos salteados

**Manteca:** 50 g

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Hinojos:** 4 Unidades

### Hongos salteados

**Aceite De Oliva:** 2 cdas.

**Sal y Pimienta:** A gusto

**Perejil:** 20 g

**Hongos frescos:** 250 g

**Ajo:** 1 Diente

**Manteca:** 1 cda.

## Preparación de la Receta

## Buñuelos

- Pique finamente las hierbas.
- Ralle el queso con la parte gruesa del rallador y coloque en un bowl grande.
- Incorpore las hierbas picadas, los huevos, la carne picada, el pan rallado, sal y pimienta.
- Mezcle hasta formar una pasta maleable.
- Añada leche de ser necesario
- Tome porciones de la pasta y forme medallones de 6 cm de diámetro.
- En una sartén con aceite caliente dore los medallones por ambas caras.
- Escorra sobre papel absorbente.

## Hinojos salteados

- Corte los hinojos en octavos y blanquee en una *cacerola* con abundante agua salada en ebullición hasta que estén tiernos.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee los hinojos durante unos minutos y salpimente.

## Hongos salteados

- Corte los *hongos* en trozos.
- Pique el *ajo* y el *perejil*.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los *hongos* con el *ajo* durante unos minutos.
- Agregue sal, pimienta, el *perejil* y saltee unos segundos más.

## Espinaca a la manteca

- Lave las hojas de *espinaca* con agua corriente y escurra.
- En una sartén caliente con *manteca* saltee ligeramente las hojas de *espinaca* y salpimente

## Presentación

- En el borde de un fuente acomode los buñuelos, a los lados coloque los *hongos*, los hinojos y la *espinaca*.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/frittele-di-fontina-bunuelos-de-fontina>