

Mozzarelline fritte

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **450Kcal** a porzione
- difficoltà **media**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **vegetariana**

INGREDIENTI

- 250 g di mozzarelline
- 1 uovo di gallina
- 1 cucchiaio di latte
- Pepe nero macinato al momento
- Farina di grano tenero tipo 00
- Pane grattugiato
- Olio di oliva o di semi di arachide per friggere
- Sale



PREPARAZIONE

- Scolare accuratamente le mozzarelline dal loro liquido di governo.
- In un piatto sbattere l'uovo con un cucchiaio di latte e una macinata di pepe.
- Passare le mozzarelline nella farina, quindi nell'uovo sbattuto, infine nel pangrattato.
- Impanarle due volte.
- In una padella non troppo grande, mettere tanto olio quanto ne servirà a coprire le mozzarelline e riscaldarlo.
- Friggere le mozzarelline fintanto che la panatura non avrà raggiunto un bel colore dorato.
- Scolarle, asciugarle su carta da cucina, regolare di sale e servirle ben calde.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Insalata mista, patatine fritte

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.