

ANTIPASTI E SNACK

## Crocchette di mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 720 min    COTTURA: 1 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

MOZZARELLA DI BUFALA campana - 500 gr

MOLLICA DI PANE 250 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

PANGRATTATO

LATTE INTERO

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 1 l

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la mozzarella in grossi pezzi e mettetela a scolare per una notte coprendola e mettendo un peso sulla copertura, in modo che tutto il siero venga eliminato e renda la

mozzarella perfetta per l'impasto.

Spugnete nel latte la mollica di pane, strizzatela bene e mettetela in una ciotola.

Frullate la mozzarella e aggiungetela nella ciotola con l'uovo, il formaggio grattugiato, il sale e se si desidera il pepe.

Impastate per bene e formate delle palline, rotolatele nel pane grattugiato e fatele riposare in frigorifero per un paio d'ore.



**2** Friggete le polpette in olio bollente per pochi secondi, dovranno solo dorare.