ANTIPASTI E SNACK

Mozzarella di fuoco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

1-2 mozzarelle

1 pepperoncino rosso o verde

3-4 uova

sale

pepe abbondante.

PER LA SALSA

ricotta

yogurt naturale

panna

1/2 cetriolo

aglio

capperi

origano

sale e pepe.

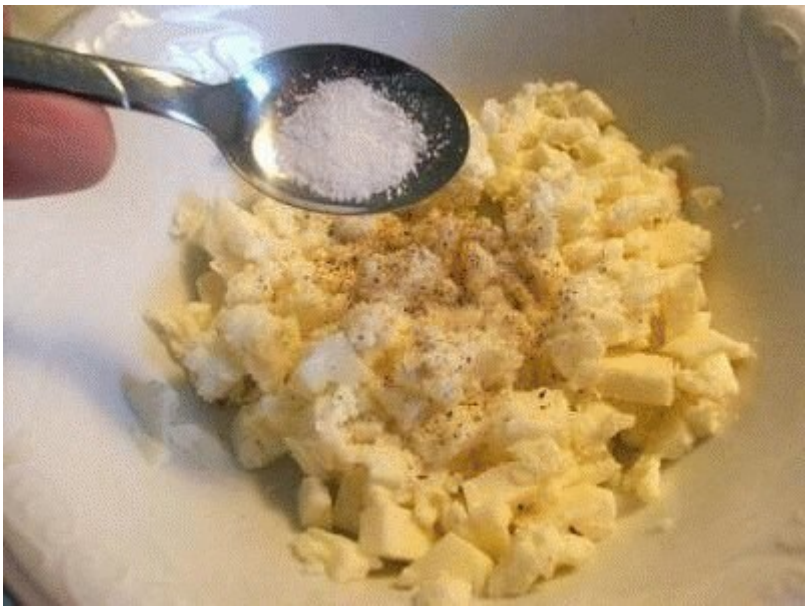
PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:

2 Schiacciare la mozzarella piuttosto fine, aiutandovi con una forchetta o con uno schiacciapatate.

3 Aggiungere moltissimo pepe.

4 Salare.



5 Formare delle polpettine inserendo al centro un pezzettino di peperoncino fatto saltare precedentemente in padella.

6 Sbattere 3-4 uova con sale e passarci le polpettine che devono essere ben permeate d'uovo.

Passarle, ora, in abbondante pangrattato.

Ripetere il procedimento 3-4 volte.

Friggerle fino che hanno raggiunto un colore scuro.

7 Servirle, a piacere, con una salsa ottenuta mescolando della ricotta con dello yogurt naturale e un pò di panna. Aggiungere mezzo cetriolo grattugiato, dell'aglio schiacciato e dei capperi, poco origano quindi salare e pepare.