

ANTIPASTI E SNACK

Mozzarella fritta

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

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



INGREDIENTI

300 g di mozzarella
2 uova
farina
olio per friggere
pane grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere le uova e salarle; tagliare a dadi la mozzarella e infarinarla leggermente. Passare i dadini nell'uovo e poi nel pangrattato. In una padella con abbondante olio bollente versare i dadini e friggerli. Scolarli e asciugarli su carta assorbente. Servire subito.